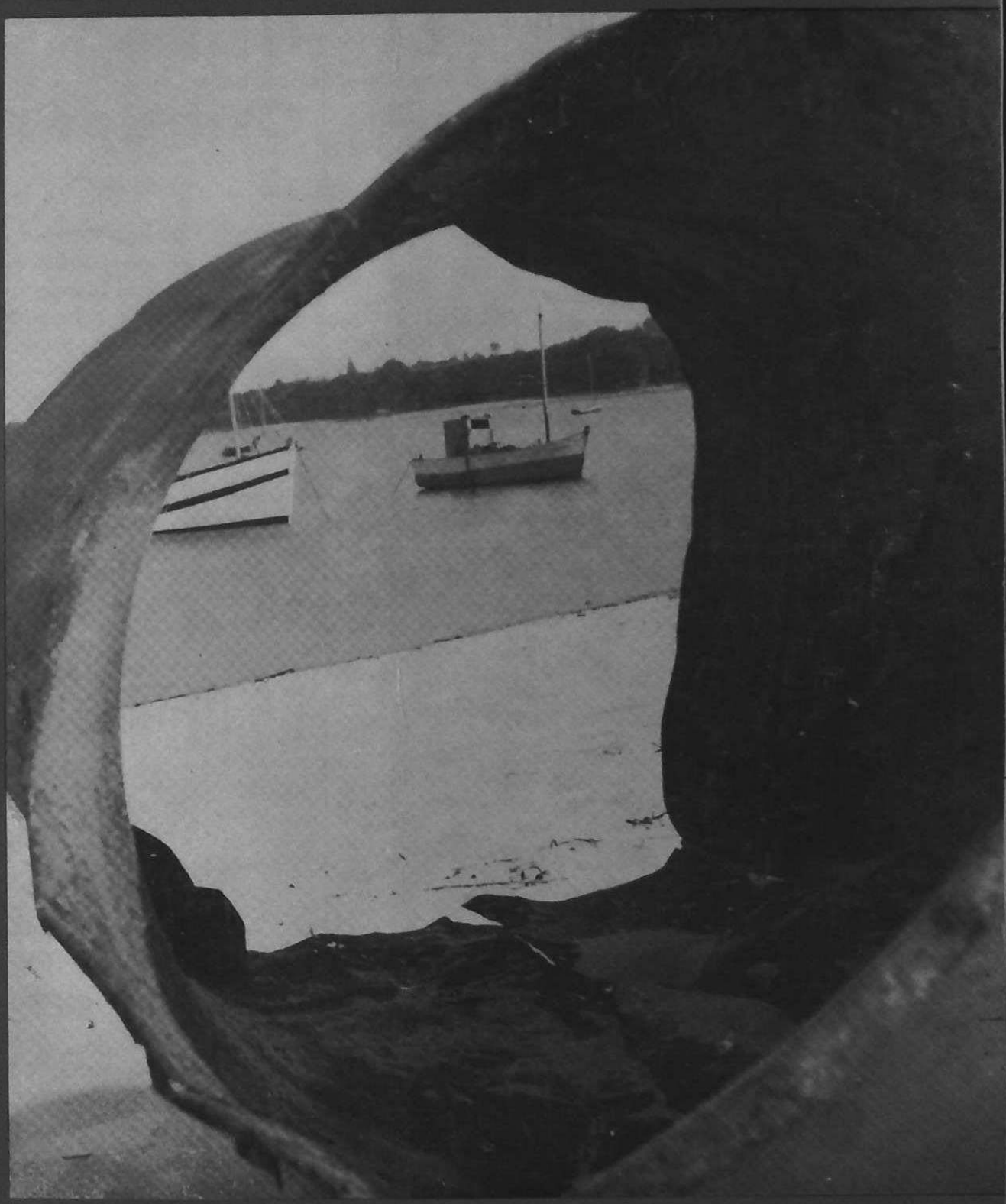
HORIZONS BRETAGNE

TRAIT d'UNION entre les ORGANISATIONS TOURISTIQUES en BRETAGNE



EVUE MENSUELLE

2 Décembre 1968

RETAGNE - FRANCE

RIX 2,00 F

ORGANE d'INFORMATION et de DIFFUSION du TOURISME BRETON

de ses ACTIVITES ECONOMIQUES et de ses RICHESSES

Etablissements CHEMINADE
OLIVETTI - BEHIN

Bureau d'études :
— Comptabilité
— Main courante
— Caisse

Concessionnaire exclusif OLIVETTI
— Machines à écrire
— Machines à calculer
— Machines comptables
— Appareils de reproduction
— Meubles de bureau (métalliques et bois)

4 bis, rue de Chateaubriand
22-SAINT-BRIEUC — Tél. 33-14-05

Unique sur la Seine

Face au Bois de Boulogne

Hélice
Club de France

Propriétaire : J. COLLIN

Déjeuners d'affaires
Réceptions - Séminaires
Mariages - Lunchs
Cocktails (jusqu'à 300 couverts)
Menus à prix fixe et à la carte

FACE AU 48 QUAI SADI-CARNOT
(Rive Gauche) 92 - SAINT-CLOUD
LOCATION ET RENSEIGNEMENTS : 825-36-36

MAROQUINERIE - VOYAGES
PARAPLUIES - GANTS

Amabilités
La Maison du Cadeau

Angle rue Gl-Leclerc et rue du Chapitre
SAINT-BRIEUC
TELEPHONE : 33-12-48

Conservez

HORIZONS-BRETAGNE

grâce à LA RELIURE
SPECIALE H.B.

Couverture toile
Dos avec titre « HORIZONS-BRETAGNE »

PRIX : 15 F

Adressez chèque ou mandat à
HORIZONS-BRETAGNE
15, rue Pierre-Le Gorrec
22-SAINT-BRIEUC

Sommaire

Pages

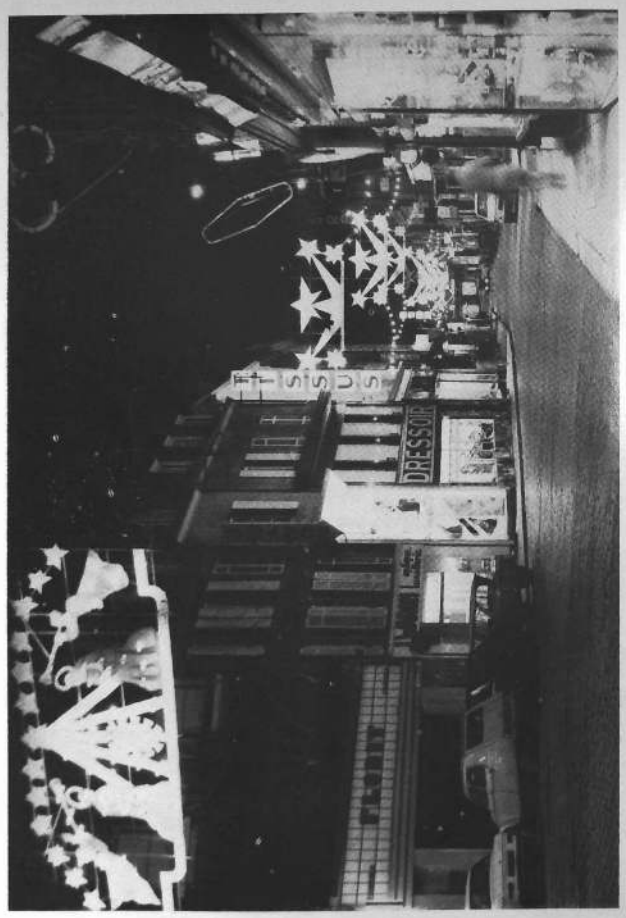
VŒUX D'HORIZONS-BRETAGNE 3
TOURISME ET TELEVISION, par AL. BOULBAIN 4
DA ROMA... e kas an holl hentoù 6
LOIRE-ATLANTIQUE
Midi de la Bretagne, par J. DECRE 7
LA BRETAGNE A PARIS 8
LE COMITE REGIONAL DE TOURISME 13
LA VOILE, par M. GLOAGUEN 14
LES BRETONS AU CANADA 16
LANGUEUX, PAYS DES OIGNONS, par D. LE MANAC'H 18
HORIZONS FEMININS, par B. SINGER 20
UN ARTISTE BRETON: YVES PHILIPPE 25
LE POTIER D'ETAIN, par D. LE MANAC'H 26
LES CREPES BRETONNES 31
L'OFFICE TOURISTIQUE DE LA COTE D'EMERAUDE 33
CONTE A BREHAT 35
GASTRONOMIE 36
N'ABIMEZ PAS LA FRANCE, par M. CACAU 37
ECHOS ET NOUVELLES 39

HORIZONS BRETAGNE
Administration-Publicité
Mme Yvonne CHERON
15, rue Pierre-Le Gorrec
22 - SAINT-BRIEUC
Tél. (96) 33.55.97
R. C. 68 A 337

Imprimerie Dumas, à Saint-Etienne (42) — Dépôt légal : 4e trimestre 1968 — N° d'ordre : 20 953

ABONNEMENTS
France : 1 an ..... 20 F
Etranger : 1 an ..... 30 F

DÉCEMBRE 1968 N° 2



NOEL : *Illuminations à Saint-Brieuc*

Photo Delaunay - Saint-Brieuc

A nos Lecteurs et Amis

Vous lirez ces lignes à la veille des fêtes de fin d'année.

C'est le temps des vœux.

Nous sommes heureux de vous offrir les nôtres.

Nous espérons que Noël sera pour tous une fête joyeuse passée devant la crèche de l'Enfant Dieu tandis que le sapin tout chargé de présents, brillera de tous ses feux.

Nous formons des vœux, pour que l'année qui va naître soit pour tous, une ère de bonheur, de joie, de travail, de santé.

A tous, Bonne et Heureuse Année !

HORIZONS BRETAGNE

AL. BOULBAIN
Président de la Fédération des S.I. de Bretagne

Tourisme et Télévision

Il serait vain et puéril de méconnaître de nos jours la force de frappe qu'est la télévision dans le domaine de l'information ; elle a bouleversé toutes les habitudes. Le petit écran trône aussi bien dans le salon luxueux du grand chirurgien ou de l'industriel que dans la mansarde du berger.

La plus grande forêt de France est celle qui est constituée par les mâts d'antennes de télévision au-dessus des toits de nos maisons. C'est un signe des temps. Mais il ne faut se contenter de l'admettre, encore faut-il, chacun dans le domaine qui lui est propre, en suggérer la judicieuse utilisation.

Bien sûr, ce n'est pas facile de contenter tout le monde et son père, de satisfaire à la fois les fanatiques du rock'n roll et les amateurs de musique symphonique... d'en donner autant pour leur argent aux passionnés de catch qu'aux bibliophiles.

Bien sûr, régler les programmes n'est pas chose aisée. Il faut s'incliner devant certains impératifs. L'actualité télévisée, par exemple, doit tomber à son heure.

Chacun demande à la télévision de l'aider dans la mission qu'il doit remplir. Chacun s'étonne de ne pas obtenir satisfaction.

Applaudissons à la création du bureau d'études et de promotion dont nous a entretenu, à Rennes, M. Ravanel, Commissaire Général au Tourisme.

Sa mission essentielle sera d'assurer l'accueil des journalistes et agents de voyages étrangers (2 000 seront reçus en 1969 contre 600 en 1968), et de présenter les produits touristiques français (par la multiplication des forfaits pour les circuits et les séjours), mais aussi d'accroître l'action à la télévision par l'échange de films entre les régions françaises.

Voilà ce que nous appelons de nos vœux depuis longtemps...

Voilà ce que nous n'avons jamais réussi à obtenir.

Puissions-nous, dès le printemps prochain, assister à un échange de programmes inter-régions. Ce serait un grand pas de franchi vers la promotion touristique de la BRETAGNE.

Pêche et Chasse touristiques
en Bretagne intérieure

par G. TRE-HARDY
Délégué Régional du Commissariat Général au Tourisme

Afin de rentabiliser le tourisme sous toutes ses formes et de l'élever à la hauteur d'une industrie véritable qu'il doit devenir nécessairement dans les années qui viennent, il faut rendre viables les installations qui existent sur le plan de l'accueil et des distractions et faciliter le développement de nouvelles structures. Pour cela il faut qu'une rentabilité soit assurée à l'argent ainsi investi et pour y arriver il est nécessaire d'allonger la saison touristique qui, en gros, ne dépasse pas deux mois sur douze.

Il convient donc d'allonger la saison touristique au printemps et en automne. En effet, la Bretagne est située à proximité du Bassin Parisien, son principal réservoir de clientèle avec ses dix millions d'habitants. Dès que les relations routières seront facilitées ainsi qu'il est prévu pour les années qui viennent, nombreux seront les Parisiens qui pourront se rendre facilement dans notre région pour les week-ends allongés, pour des fêtes, pour des ponts etc... Il faut du reste remarquer que depuis plusieurs années déjà avec les routes existantes très nombreuses sont les voitures venant de la région parisienne que l'on rencontre en Bretagne pour les petites fêtes du printemps et d'automne ou pour les week-ends prolongés. Il s'agit là d'un indice très important qui dénote un besoin.

Mais nous devons jouer avec les cartes qui sont les nôtres sans essayer de les bisauter. La Bretagne n'est pas le pays du soleil éternel et des baignades en eau tiède en avant et en après-saison, mais la Bretagne est un pays sain où il ne fait jamais très froid où la neige est rarissime et les gelées presque exceptionnelles. C'est un endroit idéal pour les sports marins, pour la pêche et la chasse pendant ces périodes de l'année.

Il a beaucoup été écrit sur les mérites de la mer et en particulier de la voile. Chacun est convaincu et l'on sait qu'entre l'Afrique et le Cap Nord, grâce à la découpure extraordinairement variée de ses côtes, à l'abondance de ses abris naturels et à la régularité de ses vents, la Bretagne du Mont Saint-Michel à la Loire est considérée par les adeptes des sports marins comme La Mecque du nautisme. Il y existe d'ailleurs plus de cent écoles de voile officielles qui reçoivent chaque année de nombreux stagiaires. Il serait même facile de promouvoir en grand les activités nautiques en avant et en après saison touristique à condition d'avoir le personnel suffisant.

Je voudrais aujourd'hui plus particulièrement parler de la pêche et de la chasse. En effet, la quasi-totalité des rivières ou plans d'eau de Bretagne situés à l'ouest de Rennes ont une température telle que les truites y vivent facilement et naturellement. Les rivières comprises entre la ville de Lorient et remontant vers le nord jusqu'à Lézardrieux sont des rivières à saumons de renommée mondiale. La preuve en est du reste que l'on pêche chaque année en Bretagne autant de saumons qu'en Écosse. Il y a là un attrait considérable pour des pêcheurs parisiens et moyennant quelques précautions de peu d'importance on pourrait assiter à la venue d'un certain nombre de touristes en hiver et au printemps dont le passage en Bretagne se traduirait par une recrudescence d'activité des structures d'accueil.

Au sujet de la truite, je crois qu'il est possible dans les plans d'eau et pour commencer dans ceux qui appartiennent à des propriétaires privés et qui sont clos, de mettre des truites d'élevage fournies par la pisciculture bretonne qui est très favorable à cette idée, et de faire ensuite une certaine publicité pour faire venir les pêcheurs. Il convient à cette occasion de saluer la première innovation d'importance réalisée en Bretagne par la municipalité de Lantic (Côtes-du-Nord). Il ne s'agit là pourtant que d'un plan d'eau d'un hectare et demi, mais en quinze mois d'exploitation 28 000 truites ont été pêchées et par conséquent vendues avec un bénéfice substantiel aux touristes. Pourquoi ne pas continuer l'expérience ailleurs ?

Je dois vous dire que cette expérience est en bonne voie puisque j'ai déjà dix-sept demandes de propriétaires de plans d'eau privés qui veulent organiser de telles pêches sur leurs propriétés.

Enfin, concernant la chasse le principe serait à peu près le même que pour la pêche à partir du moment où certains propriétaires de forêts et même certaines forêts de l'Etat pourraient être consacrées à l'élevage du gibier à plumes et à poils. Ce gibier étant ensuite lâché au fur et à mesure des besoins des chasseurs qui viendraient se livrer à leur passion car le manteau de forestier de la Bretagne est fort important et un certain nombre de landes sont très favorables à l'élevage et à la conservation du gibier de tous genres.

Cette idée ne m'est pas personnelle et n'a rien d'utopique. Elle se pratique couramment en Europe de l'Est pour le gros gibier et en Sologne pour le moyen gibier et le gibier à plumes. Ainsi que me le disait un chasseur ces jours-ci la Sologne est une espèce de volière où il faut même faire attention en roulant sur les routes à ne pas écraser les faisans ! Un tel exemple est à méditer et ce qui est bon pour la Sologne peut l'être aussi pour la Bretagne.

Il faudrait que les gens qui risquent d'être intéressés examinent financièrement le problème car il ne faut pas que des régions de France moins séduisantes que la Bretagne sur le plan touristique et folklorique, mais peut-être un peu plus proche de Paris, prennent le monopole de la pêche ou de la chasse touristique qui sont deux activités qui permettraient de développer économiquement la Bretagne intérieure et de permettre en partie le reconditionnement de certains agriculteurs

Da Roma . . .

. . . e kas an holl hentoù

Evel-se e lavar tud ' zo, ha me ' gav din emañ ar gwir gante. Ne oar ket an nen pere eo an hentoù prientet dezhañ gant Doue. Ne ouie ket ar manac'h ivez, div eur a-raok mont en hent zoken, e oa lakaet dezhañ mont beket ar Vatikan. Met, c'hwi ' oar, tudoù, pa vezer manac'h, e c'heller bezañ kaset ha degaset, ken gant e superiored, ken gant an Awen Glan (gant ar Spered Santel, mar kavit gwell).

Daou e oant, o vont etrezek Roma. Un eskob ukrainat, deuet war sikour ar paourkaezh menec'h. Ur manac'h, kaset war gefridi gant e briol.

Ar manac'h zo diouzh un urzh diazezet a-nevez e Briezh, diouzh un urzh en deus lakaet an teodoù da vont en-dro hag ar gazetenerion da skrivañ a bep seurt peunadoù. Menec'h sant Koulman, ar Venec'h Gwenn, diazezet er Seizh Sant, parrez ar Werc'had, e Bro-Dreger, abaoe pevar miz. Ar venec'h-se, evel ma oar an holl n'int ket stag ouzh Roma. O Uhcldadiezh eo Avollon (e saozneg, *Glastonbury*), e Breizh-Veur. Diouzh an Iliz unan ha santel, savet gant hon Salver emaint ; er mare-mañ, pa gomzer eus an ekumenegezh, eus unvaniezh ar gristenion, hag-eñ e c'heller sevel rebechoù oute, pa ne glaskont met bevañ diouzh an Aviel. Hag, evit a sell an ekumenegezh, e kav dezhe bezañ graet kement a c'hellent. Div wezh o deus skrivet da eskob Treger, teir gwezh d'ar Pab, ha bep tro o deus kinniget reiñ dorn da Iliz Roma ha neket sevel enep dezhi. N'o deus ket bet avat an disterañ respont, nag eus an eil, nag eus egile.

Evit ar Pab, moarvat n'en doa ket bet e lizheroù ha setu perak edo eskob ha manac'h war an hent.

Lizheroù a oa gante, a-benn aesaat dezhe kaout un emwel gant ar Pab. Ranket o deus avat tremen dre ar *Sekretouriezh evit Unvaniezh ar Gristenion*. Eno o deus gwelet un tad gall. Gant hemañ e oa chomet al lizheroù kaset da hPaol VI. N'houle ket eskob Treger e vent roet d'ar Pab. Hag an tad gall, pa ne oa ket laouen o welout un eskob ukrainat o plediñ gant traou a selle ouzh Breizh, a viras outañ a gomz gant ar Pab.

A-drugarez d'ar C'hardinal e peun ar *Sekretouriezh evit Ilizoù ar Reter*, e voe kaset an daou birc'hirin d'an emwel evit an holl (*audienza publica*). P'edo ar Pab o tont d'ar savet an dud, e rankas an eskob hag ar manac'h skarañ kuit, pa n'houle ket tud ' zo e tostaffent ouzh ar Pab.

Ur Brovidañs a zo, memestra. Un ael bihat a voe lakaet war hent an daou zen a c'hellas tapout beket ar Sekretour-Stad, da lavarout eo sekretour ar Pab...

Dre ma'z aent, o deus kavet an daou birc' hirin un degemer dreist e pep manati, e pep kouent. Eno emañ ar garantez, eno emañ Doue. Kudenn ebet ne vez savet war zigarez n'eur ket stag ouzh Roma ! Harp a gaver, e pep keñver, evit ur bennozh Doue ! Na dis-heñvel avat an doareoù er Vatikan, an iliz o tennañ d'ur mirdi (*museum*), ar palez ieun a holised o kantren a bep tu. N'eo ket eno e kaver hou Salver. Eno n'eus met ar Pab, ha c'hoazh n'heller tapout met ur spurmant anezhañ !

Aze emañ an traou bremañ. Mar fell d'ar Vatikan respont avat, e c'hello bezañ skoulmet darempredoù etre Roma hag Urzh sant Koulman. Ma ne deu respont ebet en dro-mañ, gwazh a-se : ar Venec'h Gwenn o devo graet ar pezh a c'hellent ober e-keñver Roma, bremañ e refont evel pa ne vije ket eus Roma...

Pemzek deiz eo bet an daou birc'hirin gant o hent. Bremañ int distro. Derc'hel a ra rod an amzer da dreiñ er Seizh Sant, dindan lagad Doue hag e-ser tud ar c'hornad a vez laouen bepred ouzh ar re o deus degemeret. Klevout a reer er Seizh Sant menec'h gwenn o kanañ ofisoù e yezh ar Vro. Eno da vihanañ e vez pedet an Aotrou Doue e brezhoneg ha plijadur o devez an dud o vezañ e chapelig ar Vinic'hi, bep sul, evit an oferenn.

TUDIAV, manac'h
(*gant aotre an Urzh*)

LA LOIRE ATLANTIQUE *midi de la Bretagne*

De tous les horizons de la Bretagne, la Loire-Atlantique s'honore d'en être le Midi. Un Midi avec toute la douceur et le charme que lui apporte la Loire, ce magnifique fleuve qui, après avoir paressé dans le Val-de-Loire, et ses illustres châteaux, devient le vrai fleuve breton et puissant dans sa partie la plus riche : son estuaire.

La Loire-Atlantique, carrefour de la Bretagne, de l'Anjou et de la Vendée occupe ainsi une situation privilégiée aussi bien sur le plan économique que sur le plan touristique.

Sur l'océan les quelques 100 kilomètres de plages de sable fin et de bois de pins avec les stations les plus élégantes, comme la Baule (la plus belle plage d'Europe), la Côte d'Amour, ou celles plus familiales comme Pornic et toute la Côte de Jade attirent chaque année un nombre impressionnant d'estivants qui recherchent les plaisirs de la mer dans un joli site et veulent bénéficier d'un climat agréable et ensoleillé.

La navigation à voile est devenue en Loire-Atlantique le sport favori, non seulement sur la côte, mais aussi sur les rivières comme la Loire, la Sèvre et l'Erdre dont les plans d'eau sont tant appréciés et où sont organisées des régates réputées.

La plage de La Baule — Photo Amateur

Le pays Nantais attire également beaucoup d'estivants car, il est une région gastronomique réputée avec ses spécialités : beurre-blanc, grenouilles, canards, etc., ses vins — le fameux muscadet et le gros plant que le touriste peut déguster dans toutes les « guinguettes » en parcourant le circuit du muscadet et en visitant les châteaux de Clisson, de Goulaine.

Ou partant de Guérande, ville entièrement entourée de remparts, et traversant la Brière, célèbre par ses chasses aux canards et bécassines, le touriste visitera le château de la Bretesche, la forêt du Gâvre, le château de Blain, ceux de Châteaubriant et de la Motte-Glain pour revenir à Nantes par Ancenis et Oudon d'où l'on a une vue splendide sur la Loire, etc.

Nantes, grande ville métropole de l'Ouest, extrêmement active affirme son appartenance à la Bretagne par son magnifique château des Ducs où naquit la duchesse Anne et où elle épousa le roi de France, Charles VIII, joignant ainsi les Hermines aux Lys de France, et liant notre ville bretonne à la prestigieuse histoire du Val-de-Loire.

Le touriste visitera aussi avec interêt non seulement le château mais la cathédrale pour y admirer le célèbre tombeau de François II, œuvre de Michel Colomb, la Psalette, les sept musées qui sont renommés pour leurs collections.

Il pourra contempler les grandes perspectives des cours et des quais dont les maisons rappellent par leurs balcons et leurs sculptures, l'âge d'or de Nantes, qui était au XVII et XVIII[e] siècles le premier port de France.

Après avoir parcouru les rues animées de cette ville en pleine expansion qui a la chance, grâce aux bras comblés de la Loire et de l'Erdre, d'offrir de nombreux jardins et parkings, il montera à la butte Sainte-Anne pour voir l'activité des chantiers maritimes et, conquis par ce spectacle unique, partira visiter ceux plus grandioses encore de Saint-Nazaire, sœur métropole, d'où sont sortis parmi les plus grands et les plus célèbres navires de notre pays : le magnifique paquebot « France » dont nous tous, bretons de tous les horizons pouvons à juste titre être fiers.

Jean DECRE
Président de l'U.D.S.I.
de la Loire-Atlantique

LE XV[e] ANNIVERSAIRE de la maison de la Bretagne à PARIS

Présidée par M. René Pléven, président du conseil général, député des Côtes-du-Nord, ancien président du conseil, cette manifestation, très réussie s'est déroulée le mercredi 13 novembre dans la salle *Henri-Tréguer*, décorée des œuvres des peintres Yan, André Even, Pasquier, Rivallain, René Quillivic, Bérechel, Péron, Y.-J. Haffen et Parturier, en présence de très nombreuses personnalités entourant M. Alain Poher, président du sénat, Mme et le général Richard commandant militaire du palais du Luxembourg M. André Colin, président du conseil général et sénateur du Finistère, M. Guillou et Hamon, sénateurs du Finistère, MM. Jean Noury, sénateur d'Ille-et-vilaine, de Bagneux Lemarié - Glon, sénateurs des Côtes-du-Nord, Pierre Bourdellès et Ollivro, députés des Côtes-du-Nord, Paul Ihuel, député des Côtes-du-Nord, Max Querrien, maire de Paimpol, Eugène Frotté, ancien maire de Pontivy, M. Gaudibert, inspecteur général au commissariat au tourisme, M. Defont, secrétaire général de la fédération des ESSI de France, Al. Boulbain, président des ESSI de Bretagne, Michalet, maire-adjoint du XIV[e] ardt. MM. Leguern, chef de la gare principal du groupe des gares Montparnasse et son adjoint, M. Faujour, J.-F. Le Douarec du Gaz de France et Le Bihan représentant les cadres bretons, Burlot, des affaires économiques et des prix, les administrateurs de la maison de la Bretagne, MM. Guillaume Corven, vice-président, Robert Judeaux, président des amis de la maison de la Bretagne, Pierre Le Goanvic, Stanis Milbeau, les secrétaires généraux André Marc et Pascal Pondaven, le président François Riou de l'association culturelle, Ar. Pilhaouer, Alexis Cariou, le Dr Robert Cariou, Ernest Gouze, Jean Pondaven, Marbeuf du conseil de Paris.

M. l'abbé Gautier de la mission bretone d'Ile-de-France, Mlle de Blignières, du service social breton et de très nombreux confrères de la presse écrite, parlée et télévisée.

Devant cette imposante assemblée de notables le président Robert Lesage, s'adressant spécialement au président René Pléven, devait déclarer entre autres :

« Nous avons voulu, pour ce 15[e] anniversaire, le fêter en toute intimité, presque en famille, pourrais-je dire.

«Et pourquoi, pouvez-vous penser, ne pas attendre le 20[e] anniversaire puisqu'en 1963 vous aviez prévu, Monsieur le président : un nouveau bail de 10 ans.

« Et bien c'est que nous ne sommes pas certains d'atteindre cette 20[e] année.

« Car si notre maison de la Bretagne a quinze ans, ce qui est bien, nous avons tous, les uns et les autres, quinze ans de plus et quinze ans c'est beaucoup pour les membres d'un conseil d'administration dont la majeure partie a atteint et même dépassé depuis longtemps, l'âge de la retraite.

« Aussi le courage s'émousse, la volonté faiblit, le découragement a plus de prise.

« Mais il y a une autre raison : le bail de ces locaux prend fin en 1971, sera-t-il renouvelé, c'est possible... mais à quelles conditions ? et comment pourrons-nous faire face au nouveau loyer imposé ? Songez à notre trésorerie. Ici nous ne vendons rien, si ce n'est et gracieusement encore l'entraide et du tourisme.

Notre seul moyen d'existence, vous le savez, ce sont les subventions que nous recevons des conseils généraux, des chambres de commerce, des municipalités.

Pour cette année elles auront atteint - toutes confondues - à peu près 50 000 F alors que les maisons de province, d'autres régions, ont reçues :

Maison d'Auvergne, 5 dépar. : 140 000 F

Photo Delannay - Saint-Brieuc

M. le président René PLEVEN entouré des dirigeants de la Maison de la Bretagne au cours de cette réunion

Maison des Pyrénées, 4 dépar : 85 000 F
Maison du Rouergue, 1 dépar. : 100 000 F

La maison de la Savoie est soutenue généreusement par les syndicats hôteliers et les offices de tourismes régionaux, assurant complétement l'exploitation de ses bureaux aux Champs-Elysées.

«Nous tenons depuis 15 ans, grâce au dévouement de nos secrétaires généraux, Pascal Pondaven et André Marc.

Est-il normal que tout le travail matériel de cette Maison - et il est très important - soit uniquement assuré par 2 secrétaires dont Mme Mariette qui connait si bien sa Bretagne et sous la responsabilité des 2 secrétaires généraux qui en assurent (même pendant les vacances) la gestion et l'administration.

« Alors, Monsieur le président, ou bien on juge en haut lieu que la maison de la Bretagne doit subsister et on lui procure les moyens pour une existence décente,

« Ou bien on juge qu'elle est inutile et le conseil décidera non sans amertume, ni tristesse, sa suppression.

« Nous partirons, néanmoins, la tête haute, conscients d'avoir rempli en partie la mission que nous avaient laissé nos aînés, ceux qui croyaient à la création d'une grande Maison de la Bretagne à Paris.

Je regrettre d'avoir été au cours de cet anniversaire dans l'obligation, Messieurs les parlementaires, Messieurs les conseillers généraux, de vous exposer nos problèmes, ceux-ci sont graves, mais ils peuvent encore se résoudre si vous nous aidez plus largement et vous pourrez alors compter sur le courage et le dévouement des administrateurs de la Maison de la Bretagne ».

Cette déclaration énergique autant qu'émouvante du président Robert Lesage, faisait impression sur tous les responsables régionaux, départementaux ou locaux présents, c'est ce que le président Pléven définissait dans sa réponse que les administrateurs de la Maison de la Bretagne considèrent comme un engagement solennel de maintenir près de la gare Montparnasse, dans ce quartier en pleine évolution, demain le plus moderne de toute l'Europe, cette Maison qu'il faudrait créer si elle n'existait pas.

Ses quinzes années passée au service du développement du tourisme breton, comme à celui des compatriotes arrivant dans la région parisienne méritent qu'un effort à la mesure de ses services lui soient enfin consacré.

Nous pensons que le 13 novembre 1968 devrait s'inscrire comme une date mémorable dans son existence.

MARC DERRIENNIC

Echos de PARIS

ELYSEES BRETAGNE

Le Jury du concours « CONNAISSANCE DE LA BRETAGNE » a décerné ses prix récompensant les lauréats de ce concours, au cours d'une fête qui s'est tenue au Centre ELYSEES BRETAGNE, sous la présidence de M. Bourges, entouré de nombreuses personnalités bretonnes.

Il y avait plus de 2 600 photographies à départager.

Ce concours était organisé par le comité interprofessionnel de propagande pour les produits bretons, avec le concours de la société Kodak et la fédération des S. I. de Bretagne.

Le premier prix fut décerné à M. Jean Pasquiau de Versailles, originaire du Morbihan.

A M. ANDRE GUILLEMER
LE PRIX ELYSEES BRETAGNE

Le prix de peinture ELYSEES BRETAGNE a été décerné pour la deuxième fois.

C'est un peintre briochin, M. André Guillemer qui fut couronné devant 115 candidats, pour son tableau « Marée Basse ».

LE MEILLEUR ECAILLER

Le concours du meilleur écailler de Paris a été remporté par Robert Court d'Elysées-Bretagne. Lequel s'est vu remettre la coupe **Léon Beyer** pour la plus belle présentation et le **bigorneau d'or** de Pierre Mommaton pour la vitesse d'ouverture.

A tous nos sincères félicitations.

AGENDA
DE LA MAISON DE LA BRETAGNE

FETES ET REUNIONS

Dimanche 22 décembre à 15 h :
Arbre de Noël des Ploërmelais de Paris

Dimanche 5 janvier à 15 h :
Arbre de Noël des Fougerais de Paris

Dimanche 12 janvier à 15 h :
Arbre de Noël et Galette des Rois des Morbihannais de Paris

Mardi 14 janvier à 20 h 30 :
Assemblée générale de la Fédération des Bretons de Paris

DIMANCHE 5 JANVIER, à 20 h 30

10, rue de Lancry, Paris X^e^

BAL DE SOIREE DE L'U.S.B.P.

SOLUTION
DE NOS MOTS CROISES

Horizontalement : A : baratte - as — B : rien - étage — C : élite - eves — D : tenace — E : enlaidir — F : go - aube — G : nu - et - oc — H : herse — I : on - ré - thé — J : cris - or.

Verticalement : I : Bretagne — 2 : aile - ou - or — 3 : reine - ni — 4 : antan - en — 5 : éclater — 6 : te - eau - ret — 7 : été - ibis — 8 : avide - et — 9 : âge - hô — 10 : ses - rocher.

LES NANTAIS A LONDRES

L'office britannique de tourisme nous communique :

Pour les fêtes du Nouvel An, un voyage est organisé à l'intention des Nantais désireux de se rendre à Londres pour y fêter dignement la Saint-Sylvestre.

Voici les grandes lignes du programme :

Départ de Nantes le dimanche 29 décembre, à quatre heures du matin.

Visite de Londres sous la conduite d'un guide parlant le français, le lundi 30 décembre.

Shopping et réveillon le mardi 31 décembre.

Le premier janvier visite de Windsor, Hampton Court et le soir visite de Londres illuminé.

Le retour à Nantes aura lieu dans la soirée du 2 janvier.

Prix tout compris : **630 F.**

Inscriptions aux

Voyages CHANFREAU
8, allée de Turenne, à Nantes

RESTAURANT — HOTEL — BRASSERIE
SALONS PRIVES
CHAMBRES TOUT CONFORT MODERNE
Salles de Banquets et Réceptions (150 couverts)
HOTEL DE LA PAIX - P. LE HESRAN
30, boulevard Charner (près gare S.N.C.F.)
SAINT-BRIEUC — Tél. 33-32-91

GARAGE JEAN GUILLAUME
« LA GARE » 22-PLENEE-JUGON
Tél. 160 à Plénée-Jugon

AIR-INTER

Voici, pour la Bretagne, les HORAIRES du Service Hiver (jusqu'à mars 1969)

BREST à PARIS-ORLY

		Départ	Arrivée
Avant le 1/3	Quot. sauf D et F	6 h 45	8 h 30
Après le 3/3	— d° —	7 h	8 h 30
Avant le 2/3	Dimanche	9 h	10 h 45
Après le 9/3	— d° —	9 h	10 h 30
Avant le 1/2	Quot. sauf D et F	18 h 30	19 h 55
Après le 3/3	— d° —	18 h 30	20 h

PARIS à BREST

Avant le 1/2	Quot. sauf D et F	9 h 25	11 h
Après le 3/2	— d° —	9 h 25	11 h 05
Avant le 2/3	Quotidien	20 h 45	22 h 40
Après le 3/3	— d° —	20 h 45	22 h 25

Réservations : Agence AIR-INTER, 41, rue de Siam, Brest — Tél. 44-71-71.
Agence GUIPAVAS, aérodrome de Guipavas — Tél. 94-28-42.

LORIENT à PARIS-ORLY

Lundi, mardi, vendredi, samedi	6 h 45	8 h 25
Tous les jours, sauf samedi	18 h	19 h 40

PARIS à LORIENT

Quotidien, sauf dimanche	9 h 30	11 h 10
Lundi, jeudi, vendredi, dimanche	20 h 55	22 h 35

Réservations : Agence LANN-BIHOUE — Aéroport de Lorient — Tél. 65-32-94.

NANTES à PARIS

Quotidien, sauf dimanche	7 h 20	8 h 30
Dimanche	9 h	10 h 10
Quotidien, sauf dimanche	11 h	12 h 10
— d° —	18 h 20	19 h 30
Quotidien, sauf samedi	20 h 40	21 h 50

PARIS à NANTES

Quotidien, sauf dimanche	7 h 25	8 h 35
Quotidien, sauf dimanche	9 h 20	10 h 30
Quotidien, sauf dimanche	13 h 15	14 h 25
Quotidien	20 h 30	21 h 40

Réservations : AIR-INTER — NANTES, 15, rue Lapérouse — Tél. 73-24-68. Agence CHATEAU BOUGON, à l'Aéroport — Tél. 78-62-22.
Trafic également sur Bordeaux, La Rochelle et Lyon

QUIMPER à PARIS

Départ	Arrivée	
Quot. sauf dim. — 6 h 50	8 h 30	Réservations : Agence PLUGUFFAN Aéroport de Quimper

PARIS à QUIMPER

Quot. sauf sam. — 20 h 35	22 h 25	

RENNES à PARIS

Quot. sauf dim. — 7 h 30	8 h 45	Réservations : Agence SAINT-JACQUES Aéroport de Rennes Tél. : 30-51-66

PARIS à RENNES

Quot. sauf sam. — 20 h 25	21 h 40	

SAINT-BRIEUC à PARIS

Quot. sauf dim. — 6 h 50	8 h 45	Réservations : Agence TREMUSSON Aéroport de Saint-Brieuc Tél. : 33-06-38

PARIS à SAINT-BRIEUC

Quot. sauf sam. — 20 h 25	22 h 20	

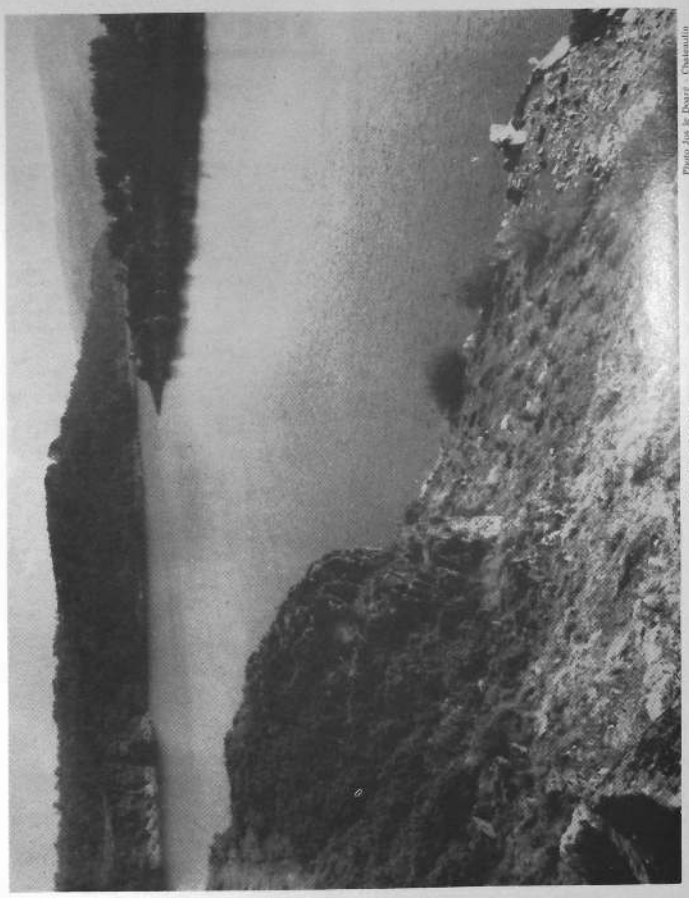


Photo Jos le Doaré - Chateaulin

GUERLEDAN

Composition du nouveau Comité Régional de Tourisme en Bretagne

Lors de son passage à Rennes M. Ravanel commissaire général au tourisme, a installé à la préfecture de Rennes le nouveau comité régional de tourisme en Bretagne, lequel est ainsi constitué : président : M. Golvan sénateur-maire de Quiberon, membre du conseil supérieur de tourisme. Membres : MM. Boulbain, président de la fédération régionale des syndicats d'initiative de Bretagne, président de l'union départementale des syndicats d'initiative des Côtes-du-Nord ; Bourges, secrétaire d'Etat aux Affaires étrangères, chargé de la coopération, conseiller général de Dinard, président de l'Office touristique de la Côte d'Emeraude ; Charles, président du syndicat hôtelier du Finistère, membre de la Chambre de Commerce de Morlaix ; du Chélas, conseiller général du canton de Plélan-le-Grand ; Cornec, directeur de l'agence principale de Dinard ; Ducassou, président de la Chambre régionale de Commerce et d'Industrie, président de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Morbihan ; Fonlupt, président de l'Union départementale des syndicats d'initiative du Morbihan ; le docteur Franco, conseiller général de Vannes-Ouest ; Gloagen, président de l'Union pour le développement du nautisme du Finistère ; Guédo, conseiller général du canton de Pléneuf ; Guillet, président de l'Union départementale des syndicats d'initiative d'Ille-et-Vilaine ; le docteur Jacquin, conseiller général du canton de Crozon, président du Comité départemental du Tourisme du Finistère ; Lagathu, président de l'Union départementale des syndicats d'initiative du Finistère ; Le Goff, exploitant de terrain de camping à la Forêt-de-Fouesnant ; Martin, président de l'Office touristique de la Côte de Granit Rose ; Martray, secrétaire de la commission de développement économique régional, vice-président délégué du C.E.L.I.B. ; Rose, directeur régional de l'Agence Havas à Rennes ; Sabouret, maire de Saint-Cast.

Après cette installation M. Golvan nouveau président prit la parole et rendit un juste hommage à ses prédécesseurs. Puis M. Fonlupt fit un rapide exposé de l'activité passée.

M. Guillet attira l'attention du commissaire général au tourisme sur la situation difficile de l'union départementale des syndicats d'initiative d'Ille-et-Vilaine.

Reprenant la parole M. Ravanel mit l'accent sur l'importance de la publicité en matière de tourisme.

En ce qui concerne le développement des ports bretons il déclara :

Il est indispensable de tout mettre en œuvre pour que la migration de plaisance augmente. « *En 1969,* poursuivit-il *nous avons l'intention de financer plusieurs opérations : Camaret, Port-Blanc, Saint-Servan, Brest, Paimpol, Saint-Cast, Saint-Quays-Portrieux et Kériano, près du Croisic. Nous projetons également l'aménagement de centres de la vallée de la Rance, car la navigation de plaisance connaît un développement plus rapide que la pratique du ski. D'autre part, le touriste n'est plus un contemplatif. Il faut lui procurer une activité. Etant donné la rapidité des moyens de transport, nous avons une chance à saisir en Bretagne : la pêche et la chasse.* »

M. Ravanel en vint à parler du bureau d'études et de promotion du Commissariat général au Tourisme dont le but est de multiplier les accueils en France, les formules de présentation de nos produits commerciaux et d'étudier le regroupement des chaînes d'hôtels.

« *Il faut,* dit-il, *que les Conseils généraux des quatre départements bretons sachent que le Comité régional du Tourisme est leur chose, et il leur appartient de faire un effort pour qu'il devienne ce qu'il devrait être.*

Au cours des échanges de vues qui se déroulèrent ensuite M. Ducassou du Morbihan annonça la création d'un stand de la Bretagne destiné à faire connaître les possibilités côtières et fluviales de notre province.

Ce stand sera présent dans les différentes manifestations de France et de l'Etranger et il figurera déjà au prochain salon nautique qui se tiendra à Paris début 1969.

M. Boulbain, des Côtes-du-Nord, suggéra d'organiser des manifestations sportives pouvant mettre en valeur la Bretagne.

« *Nous envisageons pour l'an prochain une semaine de la voile à Quiberon* » lui annonça le président Golvan.

Après examen du budget 1969 les membres du comité se sont séparé en formant le vœu que la route à quatre voies Paris-Rennes soit mise en œuvre le plus rapidement possible.

CHAINE HOTEL en pleine expansion
(Petits Nids de France)
recherche en BRETAGNE, de préférence dans ville étape, un HOTEL 1 ou 2 étoiles, si possible avec restaurant.
Ecrire : HOTEL ROBERT-SURCOUF
13, rue de Dinan, SAINT-MALO (35).

LA VOILE
sport d'élite ou sport de masse

par M. GLOAGUEN
Président de l'Union
pour le développement des activités
nautiques dans le Finistère

Il y a une dizaine d'années le sport de la voile était encore, même dans le Finistère, l'apanage d'un petit nombre d'initiés. On y comptait alors une dizaine de sociétés de régates, clubs de propriétaires plus ou moins fermés et seulement deux centres assurant une formation nautique, celui de l'union française (du Letty) et celui du centre nautique des Glénans.

A partir de 1957 quelques expériences tendant à amener les jeunes de la région à la pratique de la voile et à susciter la création de centres d'activités nautiques à base locale sont tentées avec l'appui du service départemental de la jeunesse et des sports (auquel appartenait M. Chartoit, directeur actuel de l'école nautique de voile).

Ces courageuses tentatives, menées sans grands moyens, recueillent un vif succès. Les premières écoles de voile du Finistère se constituent à Rohas sur l'Aven, Pouldohan et Beg Meil sur la baie de Concarneau, Bénodet, l'Ile Tudy, Loctudy, Tréboul, Moulin Mer, Brest, Portsall, Brignogan et le château de Tanceau.

Les responsables, dont toutes les préoccupations vont vers la jeunesse et qui considèrent la voile comme un remarquable moyen d'éducation décident d'étudier ensemble tous les problèmes communs (équipement, méthodes d'enseignement, formation de cadres, sécurité...) et de se grouper en un organisme départemental.

L'autorité préfectorale, le service de la jeunesse et des sports, le conseil général, des organismes comme le comité départemental de tourisme, conscients du fait que l'action engagée par ces associations en faveur d'une jeunesse de plus en plus nombreuse peut être un facteur dynamique du développement de l'économie touristique départementale leur apportent un large concours.

Le 2 mars 1961 l'Union pour le développement des activités nautiques dans le Finistère est constituée.

DES RESULTATS

Au cours de l'été 1961 les 15 écoles de voile et les 2 centres de plongée constituant l'union recevaient 6 800 élèves leur assurant 50 000 journées d'enseignement (essentiellement au niveau de l'initiation).

En 1967 les 39 écoles et les 3 centres de plongée de l'union ont accueilli 17 000 élèves et assuré 283 500 journées d'enseignement à tous les niveaux : initiation — perfectionnement sportif — croisière côtière — croisière en haute mer.

En 1961 la flotille de l'union comptait 150 unités, aujourd'hui elle est forte de 800 bateaux dont 70 voiliers de croisière, 300 voiliers d'initiation, 350 dériveurs de sport, 70 bateaux de sécurité à moteur.

Près de 1 300 moniteurs qualifiés, formés dans des stages financés par les écoles, l'U.D.U.F., le ministère de la jeunesse et des sports, assurent bénévolement l'encadrement des activités.

D'une étude effectuée par la direction de l'éducation physique et sportive il apparaît que le nombre global de journées d'enseignement « Voile » pendant la période des vacances scolaires 1967 s'élevait pour la France entière à 724 000. Le Finistère pour sa part en a assuré 283 000 soit 39 %.

INCIDENCES ECONOMIQUES

Des sondages réalisés dans plusieurs centres il apparaît que :

80 % des élèves résident hors du département
10 % viennent de l'étranger
65 % désirent acquérir à brève échéance un voilier
70 % optent pour le dériveur sportif
20 % pour le voilier de promenade
10 % pour le croiseur côtier habitable.

Le nombre de personnes dont le séjour en Finistère durant les mois de juillet, août et septembre 1967 a été motivé par une inscription à un stage de voile ou de plongée est de 42 000 environ (cadres stagiaires et leurs familles) ce qui représente environ 800 000 journées séjour.

En sept ans 90 000 personnes de tous âges ont été formées à la voile dans les centres de l'union ; une fraction très importante de cet effectif (50 à 60 %) revient régulièrement chaque été dans le Finistère ou dans un département breton.

Ces données statistiques permettent de mesurer l'ampleur du développement de l'activité des écoles durant ces dernières années et ses conséquences dans l'évolution du phénomène « Plaisance ». Elles permettent d'apprécier les heureuses incidences qu'a sur l'économie locale ou régionale, l'action désintéressée d'associations sans but lucratif.

UN PHENOMENE IRREVERSIBLE

Un fait est désormais acquis.

Considérée jadis comme un sport d'élite ou un amusement de privilégiés la « Voile » est devenue aujourd'hui l'activité sportive de pleine nature répondant le mieux aux besoins fondamentaux des hommes de notre temps.

LE CHOIX DU GOUVERNEMENT

Après avoir consenti d'énormes sacrifices pour les Jeux Olympiques et honoré l'élite, le gouvernement s'orientera-t-il vers de nouvelles options sportives ?...

Pour peu que l'on veuille bien l'aider financièrement la Bretagne est prête à assurer, dans le domaine du nautisme, ses responsabilités.

« Le Sylvia II » qui a permis au Paimpolais André Fosseux de se classer douzième en temps réel et troisième en temps compensé dans la traversée de l'Atlantique de juin dernier (course à laquelle participaient Eric Tabarly, Edith Baumann, etc.)

Les Bretons au Canada

Suite de nos pages 30 et 31 du numéro de novembre

Saint-Malo d'Yvignac
Eglise de la Paroisse natale de Félix [illegible] (alors Félix Le Testu).
Monument historique des XI[e]-XII[e] siècles.

Yvignac-la-Tour et le Canada

1968 ! L'ANNÉE DES RETROUVAILLES

Documents recueillis par M. l'Abbé du CHATELET

Donnant une idée assez exacte de la manière de vivre à cette époque, du costume, de l'ameublement, et de la valeur des objets, l'inventaire des biens de notre Canadien, par le notaire Lévêque, est tellement typique qu'il serait dommage de le passer sous silence :

— Les outils : haches, compas, marteau, herminette	24 F
— Harnais	50 F
— 18 paires de souliers tannés	22 F
— Lard et beurre	72 F
— Paire de raquettes	2 F
— 6 assiettes de faïence, six fourchettes d'acier, six cuillers d'étain, etc	8 F
— 2 paires et demie de bayoux	3 F
— Un fusil	24 F
— Un manchon d'ours	7 F
— Lit complet	100 F
— Couverture de carriole	4 F
— 17 verges de toile fine	33 F
— Deux chapeaux	21 F
— Une paire d'escarpins	16 F
— Une bougrine de cadis et un gilet de ratine	22 F
— Un capot de cadis, une veste de diable fort	22 F
— Une bougrine et un gilet d'indienne	25 F
— 2 gilets de quarise parmenté de satin	12 F
— 3 fichus de soie	15 F
— 4 mouchoirs de coton	8 F
— 1 paire de culottes de panne veloutée	15 F
— 1 habit complet de drap d'Elbeuf	140 F
— 6 chemises de toile fine	40 F
— 3 paires de bas fins	11 F
— 2 paires de boucles d'argent	42 F
— 1 redingote	35 F
— 1 casque	9 F
— 10 livres de tabac pilé	4 F
— Traine, carriole	63 F
— Foin	72 F
— 1 cheval	100 F
— 1 vache et quatre brebis	77 F
— Farine-Bled	279 F
— 1 peau d'ours	6 F
— 1 baril de 14 pots cerclé de fer avec 12 pots d'eau-de-vie	24 F
— Obligations, billets (1)	5 756 F
— Argent monnayé espèces sonnantes	2 198 F
Total	10 877 F

(1) Parmi ces dettes actives figurent 3 000 F dus par le Sieur Chs Couillard Després pour un arpent et demi de terre et bâtiments, dessus-construits.

IMMEUBLES :

Un arpent de terre de front sur quarante de profondeur au premier rang des terres du côté du sud de la rivière du sud, bornée à Charles Couillard Després d'un côté et de l'autre à Michel Blais (2).

Deux arpents de front en bois debout au deuxième rang des terres du côté du sud de la rivière du sud borné à Charles Couillard de Beaumont d'un côté et à M. Damour de Plaine de l'autre.

Cet inventaire est véritablement savoureux, ne croyez-vous pas ?

Quelques jours plus tard, le 11 avril 1768, Félix Tétu épousait Marie-Madeleine Vallée, veuve de feu Louis Bélanger, ainsi que l'acte de mariage suivant en fait foi :

« L'an mil sept cent soixante huit, l'onze d'avril après la publication de trois bans de mariage au « prosne » des messes paroissiales pendant deux fêtes et un dimanche consécutif entre « Félix Tétu » fils de feu Grégoire et de Jeanne Lebranchu ses père et mère de la paroisse de « Vigna » évêché de Saint-Malo d'une part, et « Marie-Madeleine Vallée » veuve de feu « Louis Bellangé » d'autre part ; après avoir vu le certificat de Liberté du dit « Félix Tétu » donné par Monsieur le Grand Vicaire de Quebec, je soussigné prêtre curé de Saint-Thomas ai pris leur mutuel consentement de mariage et leur ai donné la bénédiction nuptiale selon la forme prescrite par notre mère la Sainte Eglise catholique apostolique et romaine en présence des Srs Etienne Vallée, François Gosselin, Charles Bellangé et plusieurs autres dont « quelquuns » avec « lepoux » et « lepouse » « on » « signés » les autres « on » « déclarés » ne savoir signer de ce requis.

(signé) Marie-Madeleine Vallée
F. Tetu
Elevin Valle
Maisonbasse, prêtre

De cette union devaient naître sept enfants :
1. *Félix*, baptisé le 26 janvier 1769, sépulture le 14 octobre 1853.
2. *Jean-Baptiste*, baptisé le 10 juillet 1770, sépulture le 10 juin 1843.
3. *François*, baptisé le 19 octobre 1772, sépulture le 26 février 1857.
4. *Eliz-Euphrosine*, baptisée le 12 janvier 1774, sépulture le 28 juin 1775.
5. *Joseph*, baptisé le 22 avril 1775, sépulture le 3 novembre 1854.
6. *Marie-Angélique*, baptisée le 5 avril 1777, sépulture le 18 août 1824.
7. *Etienne*, baptisé le 9 janvier 1779, sépulture le 1[er] juillet 1797.

(à suivre)

(2) M. Tetu avait acheté cette terre, le 27 avril 1767, du chirurgien Louis-Vincent Marsaule (Marceau) et l'avait payée 3 900 livres comptant.

Nos Casinos

Nous relevons dans « *L'Echo Touristique* » du mois de novembre les chiffres des recettes de nos casinos pour l'exercice 1967-68.

	Saisons	
	67-68	66-67
La Baule	1 159 936	1 362 875
Dinard	581 550	422 805
Perros-Guirrec	220 559	210 011
Pornic	58 434	55 447
Pornichet	385 973	419 554
Saint-Brévin	88 510	83 300
Saint-Quay-Portrieux	135 481	130 059
Le Val André	110 035	174 811

Il manque à cette liste les casinos de Quiberon, les Sables d'Or, et Saint-Malo.

L'ensemble des sommes jouées dans les casinos ci-dessus s'élève à 2 740 478 F contre 2 858 862 F la saison dernière.

Il semble logique d'ajouter que les événements du printemps 1968 sont la cause des baisses de recettes de certains établissements.

Hippisme

L'association pour le tourisme équestre en Bretagne, dont le siège est à Saint-Servan, 38, rue du Chapitre vient de tenir son assemblée générale à Pontivy, sous la présidence de M. Théard de Saint-Malo, et en présence de MM. Babron, président de la Ligue de Bretagne de la fédération française des sports équestres ; Laroche, directeur des haras de Lamballe ; Costes, sous-directeur des haras d'Hennebont ; Libaud, représentant le directeur des services vétérinaires du Morbihan ; Guillou, représentant le directeur départemental de l'agriculture du Finistère, ainsi que les représentants des différentes organisations hippiques de Bretagne.

Au cours de cette réunion, l'association a envisagé la mise au point d'une carte touristique équestre en Bretagne, avec indications des gîtes d'étapes et des différents itinéraires.

Il a été envisagé l'organisation au printemps prochain d'une épreuve de régularité, et d'un rallye équestre à l'automne 1969.

Nous applaudissons sans réserve aux initiatives ci-dessus et nous ne pouvons qu'encourager toutes les personnes s'intéressant au cheval d'aider l'A.R.T.E.B.

A LANGUEUX

pays où le touriste achète des oignons comme souvenirs

par Daniel LE MANAC'H

QUE vous soyez touriste ou que vous habitiez dans la région, vous n'avez pas été sans remarquer chaque saison (il y en a beaucoup moins en hiver) une multitude d'étalages d'oignons, d'échalotes, de pommes de terre, de carottes sur la Nationale 12 entre Saint-Brieuc et Yffiniac.

Ce spectacle familier ou non, est original, pratiquement unique dans le département et date de cinq ou six ans. Les « gens du coin » exposent leur marchandise exactement comme les marchands de souvenirs du Mont-Saint-Michel ou d'ailleurs, proposent baromètres, thermomètres et autres bibelots plus ou moins dorés, et aux armes de la Bretagne.

Une région favorable à la culture maraîchère

Le « pourquoi » de cette vente massive de légumes à Langueux est facile à comprendre. Langueux, tout comme Jersey, est situé à deux ou trois km de la mer (à vol d'oiseau). Une très importante partie des terres situées entre la mer et la Nationale 12 est réservée aux légumes : oignons, carottes, pommes de terre, échalotes, ail. La persistance d'un climat doux et la présence de sable, favorise aussi ce genre de culture.

Je ne sais pas si le touriste qui repart avec sa petite provision à la fin de la saison se rend compte de la somme de travail accomplie pendant tout l'hiver.

En hiver, on sème les grains aux environs de mars, on s'occupe des plants d'oignons et on récolte le tout avant été pendant la saison... récolte qui dépendra bien sûr, des intempéries. Ainsi cet été, les légumes sèchent très mal ! Restent ensuite, les étapes de nettoyage, triage, séchage et ensachage.

Les 60 % de maraîchers entre Yffiniac et Langueux possèdent d'importantes, moyennes ou petites exploitations. Ajoutons le jardinier occasionnel vendant aussi ses produits le dimanche.

Par exemple, un maraîcher ayant une exploitation moyenne de 3 ou 4 hectares, obtiendra une production d'environ 20 tonnes par an.

Une vente directe et rentable

Il y a quelques années, tous les maraîchers exportaient leur marchandise. A présent beaucoup le font encore, mais certains préferent la vente sur la Nationale 12... vente directe, rapide, sans frais et n'occasionnant que le minimum de manipulation des légumes. Il a suffi qu'un ou deux donnent l'idée il y a cinq ou six ans, pour que chaque année, les étals faits de caisses ou de bancs, poussent plus nombreux et plus rapidement que n'importe quel légume ou plante ?

En semaine, l'été, on peut en dénombrer 50 ou 60 en enfilade, dans la descente de Langueux jusqu'à Yffiniac. Le dimanche, on effleure la centaine, car très souvent, des jardiniers occasionnels ou des personnes âgées, désirant de gagner un peu d'argent, viennent grossir le nombre.

C'est une véritable baie de légumes, propres, bien rouges et piquant la curiosité de la plupart des touristes. Les stands sont tenus par des enfants (désireux de faire un peu d'argent de poche !), par les maraîchers eux-mêmes, ou par des personnes âgées. L'on se relaye aussi, un peu, parfois dans la famille ! Car si pour certains, voir passer ces interminables files de voitures est une distraction, pour d'autres cela devient routinier, voire fatiguant, de juin à septembre, de 7 h du matin à 21 h ou 22 h.

Ce « marché » permanent tient un peu de la kermesse. Il y a beaucoup de jalousies aussi entre voisins : les uns, moins bien placés tout au bord de la route, regardent d'un œil inquiet tel « 75 » ou « 93 » s'arrêter chez le voisin qui bénéficie, lui, d'une large place pour le stationnement Loterie ? Ou mauvais emplacement ?

Des provisions pour l'hiver

La plupart des clients sont évidemment des touristes : d'abord des Parisiens ou de la région parisienne. Viennent aussi beaucoup d'Anglais, de Belges ! Mais il y a des problèmes de langue ! Tout le monde ne comprend pas « potatoes » ou « kartofel »... le commerçant peut toujours parler de ses « patates ».

L'on s'arrête parfois par curiosité (mais toujours avec l'intention d'acheter), souvent par coutume, avec l'impression de vraiment rapporter « quelque chose » de ses vacances ; quand on ne fait pas sa provision d'oignons ou d'échalotes pour l'hiver suivant ! Cela peut aussi compléter un chargement ou équilibrer une voiture.

Et, de toutes façons, on est toujours persuadé de « faire des affaires » par rapport à Paris ou ailleurs... même si les prix pratiqués sont souvent presqu'identiques ou différents de 30 à 40 centimes sur 5 kg de pommes de terre ou autres.

Il n'y a que la foi qui sauve, mais de toutes façons, sans toujours gagner un peu d'argent, on en perd jamais... et puis, ce sont des « produits frais, fins et jamais chahutés ».

En définitive, oignons de Langueux ou baromètres aux armes de Saint-Brieuc : peut-être l'un et l'autre pour joindre l'utile à l'agréable.

Je suis certain que les habitués de la Nationale 12 à la traversée de Langueux seraient bien déçus s'ils ne trouvaient pas l'année prochaine cette petite note de soleil et de folklore en regagnant la capitale ; d'autant qu'au printemps, ils n'ont ni le plaisir, ni le loisir d'acheter des jonquilles aux écoliers et aux écolières qui tendent leurs bouquets sur nos routes bretonnes.

PETITE HISTOIRE D'UN NOUVEL AN

Comme son nom l'indique, le mois de décembre fut, à diverses époques, le dixième mois de l'année, celle-ci ne commençant alors que le 1er mars. Selon la tradition, c'est Romulus qui aurait choisi cette date. Mais le calendrier romain qui, à l'origine, ne comptait que 10 mois, puis 12, fut souvent remanié au cours des siècles, pour maintenir l'année civile en accord avec l'année solaire.

ANNEE JULIENNE ET ANNEE GREGORIENNE

C'est Jules César qui fixa la durée de l'année civile à 365 jours, une année sur quatre en ayant 366 (c'est notre année bissextile) pour rattraper le retard pris pendant trois ans sur l'année solaire.

Mais on s'aperçut, au cours des siècles, que les calculs des astronomes de César n'étaient pas tout à fait exacts : l'année civile (365 jours et 6 heures en moyenne sur 4 ans) était un peu trop longue. Le décalage s'accentuait avec le temps et le Pape Grégoire XIII dut, en 1582, prescrire que l'on raccourcirait cette année-là de 10 jours, en sautant du 4 au 15 octobre. Il décida en outre que sur quatre années séculaires, trois seraient normales et une seule bissextile. Il ramenait ainsi l'année civile à une durée moyenne de 365 jours, 5 heures, 49 minutes, 12 secondes.

C'est l'année grégorienne qui est toujours la nôtre. Mais les Russes ont conservé l'année julienne, ce qui explique un manque de concordance — dont on s'étonne parfois — entre les dates de certains anniversaires, selon qu'on les célèbre en U.R.S.S. ou dans les pays occidentaux.

LE PREMIER JOUR DE L'ANNEE

Mais qu'il s'agisse de l'année julienne ou de l'année grégorienne, le jour où elle débute peut changer, ce qui ne manqua pas de se produire au cours des siècles.

Comme nous l'avons dit plus haut, ce fut le 1er mars aux origines de Rome, puis le 1er janvier. Jules César maintint cette date, mais à l'époque de Charlemagne, on revint au 1er mars. Enfin, au XIIIe siècle, l'Eglise fixa le premier jour de l'année au Samedi saint, veille de Pâques et ce jour resta, en France, le début de l'an nouveau jusqu'au règne de Charles IX qui décida, en 1564, que l'année débuterait le 1er janvier, comme au temps de César. Mais jusqu'à la fin du XVIIe siècle, on continua dans beaucoup de régions à célébrer le début de l'année à Pâques.

Nous vivons encore sous le régime institué par Charles IX. Il ne fut interrompu que par le court épisode du calendrier républicain. Celui-ci fut mis au point par la Convention en 1793 et aboli par Napoléon 1er en 1806. Il n'en reste guère dans la mémoire des Français que les jolis noms de ses mois. Pendant que ce calendrier était en vigueur, l'année débutait le jour de l'équinoxe d'automne.

Mais quelle que soit la date du début de l'année, ce fut toujours, au cours des âges, l'occasion d'échanger des souhaits et d'offrir des cadeaux. Toutefois, dans nos civilisations occidentales, il ne s'agit pas d'un jour de fête unique. En effet, la proximité de date entre Noël et le Nouvel An fait des quinze derniers jours de décembre une assez longue période pendant laquelle ont lieu des réunions familiales, des réceptions de toute sorte à l'occasion desquelles on offre aussi des cadeaux.

(Communiqué par le Centre d'Information du Textile)

CONSTRUCTION MODERNE d'ARMOR
Maçonnerie — Béton armé
Charpentes — Menuiserie
Agencements de magasins
Rue Chaptal (Z. I.)
SAINT-BRIEUC - Tél. 33-17-00

Horizons Féminins

par Brigitte SINGER

Amies Lectrices, *dans cette rubrique j'ai pour mission de défendre l'intérêt touristique féminin.*

Mes confrères, nous sommes il faut le reconnaître, les enfants pauvres du tourisme et quelquefois même ignorées !

Ah Messieurs ! A vous l'on parle de chasse, de pêche, de circuits, et que sais-je encore !

Mais nous Mesdames, les oubliées, les méconnues, nous devons nous unir pour pouvoir enfin profiter complètement et avec entière connaissance des différents avantages et loisirs mis à notre disposition pendant nos trop courtes évasions des servitudes de la vie courante.

C'est dans ce but que je vous propose aujourd'hui dans cette rubrique le moyen de venir exposer vos idées, vos désirs et vos critiques. Afin que nous puissions réagir, et, nous unissant, obtenir notre petite place dans le domaine du développement du tourisme par des innovations, améliorations, parfois même des petits riens qui viennent faciliter et agrémenter les loisirs des voyages.

Je vous cite un petit exemple : le cas de Mme B..., dont le mari, agent commercial d'une firme importante, se trouve tout le long de l'année en déplacements sur les routes.

Il arrive parfois à cette jeune femme d'accompagner son époux en voyage.

Que peut-elle faire pour occuper son temps libre pendant que son mari traite ses affaires ? Bien sûr, me direz-vous, se diriger vers le syndicat d'initiative ou même la réception de son hôtel. Là, on lui remettra un petit dépliant avec le plan de la ville, les sites, monuments à visiter, le programme du théâtre et des cinémas, les hôtels, les commerçants.

Je suis bien loin de critiquer les agréments qu'offre ce genre de proposition.

Mais nous sommes en 1968 ! et la femme de notre époque a soif aussi de détente, de loisirs différents, de changement ! Bref, nous voulons du neuf ! Fini le tourisme de PAPA ! Il faut être dans le vent et vivre avec son temps ! Nous voulons autre chose : des boutiques de shopping, de gadgets, des drugstores, des clubs, du hippisme, du bowling, du bridge, etc. un peu de modernisme ! quoi !

Pour Mme B... en voyage avant 1968 les jours de pluie c'était le bus, le parapluie pour pouvoir se déplacer. Elle se dépêchait alors d'entrer dans un cinéma ou un salon de thé. Si elle voulait faire les magasins, elle s'épuisait à marcher sous la pluie et rentrait à l'hôtel bonne à mettre au lit.

En 1968 il y a dans beaucoup de régions un service de location de voiture. En l'utilisant Mme B... peut faire trois fois plus de choses dans sa journée et fureter les environs de la ville, découvrir un salon de thé dans un manoir, sur le trajet elle rencontrera des boutiques de brocante, ramènera un petit souvenir qu'elle n'aurait pas découvert en prenant le thé dans une pâtisserie en ville dans le temps. Elle aura pu se promener, goûter, acheter chez ce brocanteur.

Quand elle rentrera de sa petite randonnée elle aura encore le temps de se rendre chez le coiffeur se faire refaire une beauté pour la soirée prévue au théâtre ; elle ne sera pas écrasée de fatigue mais détendue et enchantée.

Cette tribune étant libre, à vous de jouer Mesdames ! Venez exposer vos idées, vos suggestions, vos revendications, échanger vos points de vue. Emettez vos désirs sans restrictions. Libérez vos pensées et contribuons ensemble à l'amélioration du tourisme féminin afin qu'en voyageant vous soyez pleinement satisfaites et prêtes à découvrir dans le tourisme des horizons nouveaux.

Ecrire en indiquant vos noms et adresses à Mlle Brigitte Singer — *Rubrique Féminine* « Horizons Bretagne », 15, rue Pierre-Le Gorrec, 22-Saint-Brieuc.

N.-B. — Dès 1969 « HORIZONS FÉMININS » sera heureux d'adjoindre à sa rubrique, la formation de son club dont la formule et les différents avantages vous seront communiqués dans son numéro de janvier.

ÉLÉGANCE A LA NEIGE

Le phénomène « sports d'hiver » s'inscrit maintenant dans le programme de la civilisation des loisirs. Il correspond à un besoin profond de l'organisme qui baigne toute l'année dans un air saturé et aspire à refaire pendant quelques jours provision d'oxygène en retrouvant une forme de vie plus saine.

Une enquête du commissariat général au tourisme, réalisée dans les stations françaises, a dénombré 1 200 000 skieurs en 1967 et enregistré 2 436 000 nuitées de touristes français dans les hôtels, chiffres assez considérables puisqu'ils ne font état que des personnes résidant à l'hôtel sans tenir compte de toutes celles qui sont en location ou chez elles. Or, on sait que, surtout depuis 3 ans, l'accession à la multi-propriété a provoqué un changement notable dans le mode de résidence des touristes d'hiver, rendant plus abordable le séjour en chalet ou en appartement. On peut donc penser que ces chiffres peuvent facilement être multipliés par trois. C'est d'autant plus impressionnant que, tous les ans, on note dans le rythme des départs, une progression sensible dont le taux est évalué à 10 %.

Cette année, en particulier, les stations françaises vont jouir d'une popularité accrue auprès de la clientèle exigeante de par les équipements ultra-modernes dont elles ont été dotées à l'occasion des Jeux Olympiques et dont le grand public va pouvoir bénéficier à la suite des champions.

Le premier grand départ va se situer au moment des vacances de Noël. Et nous pensons aux « fanbies en ski » qui préfèrent les promenades dans la neige et à celles qui voudront être élégantes en restant sportives pour les fêtes de fin d'année.

LE TRIOMPHE DE LA FAUSSE FOURRURE

Les manteaux, les vestes longues sont cette année presque tous en imitation fourrure ou en peau véritable. Ils adoptent la forme canadienne ou duffle-coat à brandebourgs en faux cuir, la fourrure bouclée sert alors de doublure ; ou bien c'est la forme parka avec la capuche incorporée, en fourrure rouge, sable, blanche. Venues de l'Afghanistan, vous pourrez mettre également des vestes en peau entièrement brodées main et doublées en fourrure, qui imitent le manteau de berger.

Vous les porterez sur une combinaison-salopette de couleur vive, jaune citron ou rouge, à moins que vous ne préfériez le fuseau ou le pantalon droit en tissu extensible.

LES PULLS

Les pull-overs dominent bien sûr ils sont longs à col montant « cheminée » ou roulé, avec emmanchures « marteau », la taille marquée par une bande de côtes. Les coloris sont unis, teinte naturelle, beige et brun, vert olive ou prunelle. Le gilet décolleté en V, très long, se porte en bon contraste sur le pull.

LES BONNETS, COIFFURES ET AUTRES ACCESSOIRES

Ce sont naturellement les casques des hôtesses de Grenoble qui influencent les coiffures de la saison. Le casque rappelant celui des astronautes, se fait en maille imperméable ou en cire molletonné avec des attaches spéciales pour maintenir les barettes lorsqu'on ne les utilisent pas.

Ne pas oublier les accessoires qui donnent le ton : bas

(Suite page 22)

A L'OCCASION DES FÊTES

Une mode nouvelle et pratique

A EMPORTER DANS VOS BAGAGES

Vous serez, Madame, parée pour toutes les occasions de sorties !

ROBE SOIREE
ceinture bijou - pochette
forme chemister pour le haut
jupe simple et évasée
dans le bas - 2 panneaux
Métrage : 1 hauteur en 140 + 1 hauteur de manche dans laquelle on aura également le col.
Tissu : lurex incrusté pour le haut.
Crêpe ou jersey de soie pour la jupe (infroissable)
Catherine CARLIER

Veste à double boutonnage col mao avec 1 bouton assez ajustée.
Jupe portefeuille avec fausses coutures prolongeant celles de la veste.
Tailleur sport pour promenade avec bottes cuir et parapluie de golf bas fantaisie - sac bandoulière.
Tissu : shetland ou tweed ou gabardine de laine
Métrage : jupe 1 hauteur en 140
veste 1 hauteur + 1 hauteur de manche.
Catherine CARLIER

métrage : 1 hauteur de robe en 140
manteau : 1 hauteur + 1 hauteur de manche
tissu : grain de poule ou gabardine de laine.
ensemble robe et manteau manteau droit
Forme carrure étroite
boutonnage simple
petit col dégagé
1 bouton à la manche
robe assortie avec empiècement d'un autre ton
ex : robe et manteau bleu marine empiècement blanc
robe sans manche - droite décolletée carré
1 bouton sur l'épaule
Catherine CARLIER

ELEGANCE A LA NEIGE

gues écharpes frangées, chaussettes longues ou collants, gants à côtes ou torsades. Pour profiter des équipements parallèles, et en particulier de la piscine, pensez à votre costume de bain.

SOIREE A L'HOTEL OU AU CHALET

Vous aimerez vous sentir élégantes avec un ensemble noir tunique-pantalon très évasé du bas, en velours ou en crêpe.

Pour celles qui veulent surtout se changer en rentrant pour se sentir à l'aise, elles ont le choix entre le pantalon en velours uni ou à larges côtes et la robe de chalet, robe chasuble décolletée en V, jupe évasée descendant à mi-mollet, en écossais ou en gros tweed.

Les tuniques se feront beaucoup : près du corps, elles se portent indifféremment sur une jupe assez droite, un collant ou un pantalon. Pour les soirs de fête, la tenue ultra-chic reste le smoking en velours.

(Communiqué du centre d'information du textile).

Ce qu'est le climat breton

« Le printemps en Bretagne est plus doux qu'aux environs de Paris, et fleurit trois semaines plus tôt. Les cinq oiseaux qui l'annoncent : l'hirondelle, le loriot, le coucou, la caille et le rossignol, arrivent avec des brises qui hébergent dans les golfes de la péninsules armoricaine. La terre se couvre de marguerites, de pensées, de jonquilles, de narcisses, d'hyacinthes, de renoncules, d'anémones, comme les espaces abandonnées qui environnent Saint-Jean de Latran et Sainte-Croix de Jérusalem, à Rome. Des clairières se panachent d'élégantes et hautes fougères ; des champs de genêts et d'ajoncs resplendissent de leurs fleurs qu'on prendrait pour des papillons d'or. Les haies au long desquelles abondent la fraise, la framboise et la violette, sont décorées d'aubépine, de chèvre-feuille, de ronces dont les rejets bruns et courbés portent des feuilles et des fruits magnifiques. Tout fourmille d'abeilles et d'oiseaux. Les essaims et les nids arrêtent les enfants à chaque pas. Dans certains abris le myrte et le laurier-rose croissent en pleine terre, comme en Grèce : la figue mûrit comme en Provence ; chaque pommier avec ses fleurs carminées, ressemble à un gros bouquet de fiancée de village. »

CHATEAUBRIAND

Le courant du Gulf Stream le rend d'une agréable douceur ; aussi, partout la végétation florale est-elle abondante.

—

Le climat breton est doux, tempéré et les fluctuations de température y sont de peu d'amplitude.

Cette stabilisation est le fait de la masse océanique qui entoure notre presqu'île.

—

Mieux que des chiffres et des statistiques, la flore bretonne porte témoignage : la grande production de primeurs : pommes de terre, choux-fleurs, artichauts, le mimosa et l'eucalyptus poussent en pleine terre. Tout le monde connaît la fragilité du camélia aux variations de température. Or, celui-ci atteint chez nous l'état arborescent.

—

L'air y est spécialement vivifiant. Là encore, nous avons comme témoin la prospérité des sanatoriums, pour traitement des tuberculoses osseuses, entre autres celui de Trestel et de nombreux préventoriums, où sont soignées les lésions ganglionnaires.

L'énorme succès des établissements de cures marines pour le rhumatisme sont encore une preuve en faveur de la valeur du climat breton.

—

A l'action vivifiante de l'atmosphère s'ajoute celle de sa teneur en iode. Là encore la richesse du varech vient apporter sa preuve. Nombreuses sont les stations comme celle du Sillon du Talberg, de Plougrescant, etc. où le goémon est récolté pour sa calcination en vue de l'extraction des iodures.

—

Il y a encore un autre intérêt qui n'est évidemment pas commun à la Bretagne, mais qui offre cependant une certaine importance : c'est la variété des produits frais de la pêche pour les enfants notamment qui sont très friands de poisson, ce qui leur donne un gros appoint de phosphore.

Grâce à la chance
et à la perspicacité

DEUX MORLAISIENS

vont avoir le plaisir
de troquer pour 3 semaines
l'atmosphère bretonne
contre le Tourisme mexicain

Il a suffi de s'intéresser à l'un des nombreux papiers publicitaires que l'on trouve dans les boîtes aux lettres pour faire gagner à *M. et Mme Collet*, 22, *rue Ville-Neuve à Morlaix*, un voyage de 21 jours au Mexique.

En effet, M. et Mme Collet sont en retraite, ils s'intéressent aux concours et ont prêté une attention toute particulière à celui organisé par Air-France et la Guilde des Orfèvres :

« L'or des Aztèques, qu'est-il devenu ? » Mme Collet s'intéresse beaucoup aux bijoux. Il suffit d'ailleurs d'apprécier le confort et la décoration de leur maison en plein centre de Morlaix pour se le faire confirmer. Elle a donc bien classé les 10 bijoux cités et aidée aussi d'un peu de chance, gagné ce magnifique voyage PARIS-MEXICO.

« Nous ferons notre voyage lorsque nous le désirerons, nous a précisé M. Collet, directeur d'école en retraite, mais dommage quand même que les Jeux Olympiques soient passés ! »

Il faut d'ailleurs préciser qu'à l'occasion d'un autre concours, mais cette fois organisé avant les Jeux Olympiques, un autre Morlaisien a aussi pu profiter de ce magnifique voyage.

Ces vacances mexicaines imprévues changent quelque peu, bien sûr, *le « train de vie » de M. et Mme Collet*, mais eux-mêmes restent encore étonnés.

Il faut pourtant y croire et lorsque nous avons rencontré M. et Mme Collet, ils quittaient Morlaix pour Paris, où ils ont été reçus depuis à la Maison de l'Amérique Latine par MM. Alfonso Mexio, consul général du Mexique, Flavio Salanmanco, conseiller culturel près de l'Ambassade du Mexique, etc.

Ils ont reçu leur prix et partiront très prochainement au Mexique.

Si pour ce concours, les 180 bijoutiers-joailliers, horlogers de France de la Guilde des Orfèvres avaient pour but de promouvoir en France le tourisme mexicain et le goût des voyages, il est à souhaiter que M. et Mme Collet seront eux aussi les ambassadeurs du tourisme français et, a fortiori, du tourisme breton.

Nous leur souhaitons bon voyage et pouvons peut-être attendre à leur retour un journal « sur leurs grandes vacances mexicaines ».

Daniel Le Manac'h

Un artiste breton :

YVES PHILIPPE

« CE QU'IL Y A DE REMARQUABLE CHEZ YVES PHILIPPE C'EST CETTE MOBILITÉ DANS L'EXPRESSION, CETTE JUSTESSE DANS L'ATTITUDE ET LE GESTE, DANS LA SATIRE, L'IRONIE OU LE DRAME IL A CE PLISSEMENT UN PEU AMER DE LA COMMISSURE DES LÈVRES QUI FAIT IMMANQUABLEMENT PENSER A JEAN-MARC TENNBERG, DONT ON SENT BIEN D'AILLEURS QU'IL EST IMPREGNÉ, MAIS YVES PHILIPPE DISPOSE D'UNE GAMME D'EXPRESSIONS BEAUCOUP PLUS VARIEES. »

L. N. LYON, avril 68

photo Jean Derbelet

« Je ne suis pas un marchand de poésie. »

YVES Philippe est né le 25 octobre 1941 à Quintin. Il y fit ses études primaires à Guigamp et passa deux années à l'école d'ajustage de Saint-Brieuc.

A seize ans il travaille comme magasinier dans une quincaillerie où il reste jusqu'à son départ pour le service militaire qu'il accomplit en Algérie.

A son retour tâte du théâtre, il passe au cours tenu Simon, où il reste 1/2 journée, de retour en Bretagne, il débute comme on le lira plus loin à Saint-Brieuc.

Ses projets une tournée au Maroc au début 1969.

Vos débuts au Théâtre. « Dans une troupe amateur de Saint-Brieuc : la compagnie d'art dramatique de Guillaume Guezennec. J'ai bien entendu commencé par écouter et regarder mes camarades, puis après avoir occupé dans l'ombre tous les emplois du souffleur au régisseur je me suis retrouvé sur le plateau face au public !

J'ai toujours considéré le théâtre comme un miracle permanent : depuis l'époque où je fis mes premières apparitions en public. C'était je me souviens dans le Barbier de Séville. J'interprétais l'Eveillé un valet un peu niais et très enrhumé !

Après Beaumarchais Molière. Molière ! Quelle mine inépuisable pour les directeurs de troupes. Il suffit de quelques costumes, toujours les mêmes, un jeu de rideaux noirs ou gris, et parfois même pas de rideaux du tout ! Quelques sièges et vous voilà prêt à affronter tout le répertoire.

Vos emplois préférés : les valets de comédie ? Emplois préférés non. J'ai tour-à-tour été : La Flèche, Thomas Diafoirus, Harpagon même ; mais il est certain qu'un comédien, quoique en pensent certains critiques, reste très souvent prisonnier de son physique.

Vous m'imaginez avec ma trombine jouant Claudel ou le dialogue des Carmélites ?

Le Théâtre contemporain ? Je l'ai très peu travaillé. La saison dernière nous avons monté Escurial de Ghelderode et le Chant du Cygne de Tchékov. Dans Escurial j'étais encore un bouffon mais un bouffon très très macabre.

Pour en revenir à votre travail actuel, pourquoi ce spectacle poétique « de LA FONTAINE A JEAN ANOUILH. D'abord une mise au point il ne s'agit pas d'une poétique mais d'un « numéro ». Yves Philippe.

J'essaie de présenter d'une façon agréable les textes en vers, en prose, d'auteurs illustres et parfois même d'illustres inconnus. Peu m'importe. Recherchant avant tout grâce au jeu, à la musique, à la lumière à créer une ambiance un climat propice à la réceptivité du spectateur.

Je compare souvent mon spectacle à un jardin (à la française) jardin dont je suis le gardien et vous spectateurs les jardiniers. N'est-ce pas la meilleure part ? Je ne voudrais en aucun cas faire de la pédagogie, du catéchisme.

Je ne suis pas un marchand de poésie. Laissons ce soin aux spécialistes et Dieu sait qu'actuellement nous n'en manquons pas.

Votre public : J'ai commencé par visiter les foyers de jeunes, puis les maisons de jeunes et de la culture. L'été 1967 j'ai sillonné une grande partie de la France de Nantes à Marseille en passant par Lyon, Avignon... A la découverte des maisons de vacances. Je garde de cette première tournée un merveilleux souvenir. Mais les étés se suivent et ne se ressemblent pas. J'ai renoncé après des hésitations à reprendre la route. Le breton que je suis à redécouvert la Bretagne en s'installant sur la Côte de granit rose, à Ploumanach ou Jean-Louis Justin m'a grande ouverte la porte de sa taverne.

Vos projets : J'espère rencontrer beaucoup de bretons prochainement dans la région parisienne ou en compagnie de mon ami François Budet nous donnons une série de galas.

Je dois ensuite participer au récital du pianiste André Krust, qui devant interpréter Ravel, m'a demandé de dire en prologue à son concert des extraits de poèmes dont le compositeur s'inspira notamment pour Gaspard de la Nuit.

Et puis avant de les cacher jalousement au fond de la malle aux souvenirs et bien qu'après cent cinquante représentations nous nous supportons encore : Jean Anouilh, La Fontaine et les autres, nous reprendrons la route en décembre pour un dernier voyage. Oh ! Il ne s'agit certes pas d'un convoi mortuaire ! tout au plus une séparation volontaire et consciente. Et puis ce spectacle pensé, élaboré, conçu au printemps s'éteint avec l'hiver. Il a vécu ce que vivent les roses l'espace d'un... ... long matin.

Dites l'ami, serez-vous fidèle à notre rendez-vous ?

POTIER D'ETAIN

PLENEUF, Val-André, une famille normande fait renaître un art du Moyen Age : la Poterie d'Etain

Si, lors d'une promenade touristique, vous avez l'occasion de passer près de chez M. Normand, potier d'étain, au lieu-dit l'Emeraude-en-Pléneuf, **médaille d'or artisanale 1964**, vous aurez certainement l'œil attiré par l'atelier flambant neuf, les lettres bien dessinées indiquant le nom et la profession de notre artisan. En revanche, aujourd'hui, en 1968, vous n'aurez même pas le plaisir ou... le désagrément (suivant l'heure) d'entendre toute la journée des coups de marteau, vous faisant croire plutôt à la présence d'un forgeron. Pourtant, au Moyen Age, c'était ainsi chez les potiers d'étain.

UN PEU D'HISTOIRE D'ESTAING

Pour bien comprendre certains règlements actuels concernant le travail de l'étain, il faut remonter au Moyen Age. A cette époque, à Paris, l'étain ou l'estaing était travaillé au marteau, et dès le 1er septembre 1862, une ordonnance limita le travail de l'étain de 8 h du matin à 20 h du soir. Nous le comprenons facilement d'autant que ce procédé était aussi utilisé pour le travail de l'or.

Par la suite, d'autres ordonnances ont réglementé les alliages et leurs proportions, soit :

étain fin : 5 %, alliage excluant le plomb
étain commun : 10 % de plomb
claire etoffe : 50 % de plomb.

D'autre part, l'indépendance dont jouissaient les diverses régions de France a entraîné, jusqu'au XVIe siècle, une réglementation très disparate. Mais au XIVe siècle, chaque potier devait signer ses objets. Le 15 août 1643, Louis XIII faisait paraître l'arrêté : « Tous les potiers d'estaing sont tenus d'avoir dans leur poinçon : « étain fin » et année de réception, tandis qu'un « P » indiquera l'étain commun. »

Cependant, dès 1480, en s'installant à Paris, les potiers du Nord devaient introduire une nouvelle technique : fondre et couler les objets. C'est toujours celle que nous connaissons aujourd'hui et que nous développera tout à l'heure M. Normand. Ces quelques extraits d'histoire et de lois prouvent bien que l'on a vite réglementé le travail de l'étain pour éviter tous les excès et les ventes de produits de mauvaise qualité par des charlatans. Ces règlements courent encore aujourd'hui, mais les nouvelles dispositions prises depuis quelques années concernent surtout l'étain et son utilisation courante, comme la vaisselle.

Des ordonnances très sévères ont, en septembre 1967, interdit la vente des soldats de plomb, mais aussi certains objets en étain dont le pourcentage de plomb était trop important : bijoux (on avait en effet constaté que certaines femmes étaient régulièrement malades lorsqu'elles portaient ces bijoux), timbales d'enfant ou tous autres objets en contact avec aliments de parasonnes. En effet, si le pourcentage de plomb est trop fort, comme le plomb et l'étain qui le recouvre « travaillent », le plomb revient à la surface, d'où le danger.

Ceci nous amène à constater que si l'on s'en tient à la proportion de plomb qui entre dans le travail des potiers d'étain jusqu'au titre légal, il y a plusieurs catégories d'artisans. Mais, en France, il y a seulement 12 potiers — l'on pourrait ajouter « véritables » — travaillant avec une qualité définie par le groupement et la répression des fraudes. En Bretagne, il en existe un : M. Normand.

Photo Alain Gestin

Quand M. Normand tourne l'étain

ETAIN NORMAND, ETAIN BRETON UNE ENTREPRISE PRESQUE FAMILIALE

La famille Normand a bâti son atelier et s'est installée à Pléneuf en septembre 1965, sur les conseils du comité d'expansion économique. L'outillage est complet : plusieurs tours dont trois seulement servent couramment, un poste pour la fonderie, un laminoir, un atelier de polissage, un poste de soudure, et une pièce pour cartonnage et emballage : un atelier de 150 m².

— Mais nous sommes tous à l'étroit, nous précise M. Normand, nous avons construit un autre atelier de 150 m² qui nous laissera plus de place pour évoluer, et me permettra d'installer les machines non encore utilisées.

En 1965, l'atelier employait 8 ouvriers, aujourd'hui 3, le plus important du travail de base étant réalisé surtout par M. Normand, son fils Marc, (ce sont deux artistes) et leurs épouses respectives. Mais, si Marc Normand a pu continuer sur la lancée de son père après avoir suivi des cours et obtenu le diplôme de la fédération des industries mécaniques et transformatrices des métaux, est-ce vraiment par tradition « de père en fils » ?

— Non, ajoute M. Normand, je tiens le métier de mon oncle et croyez-moi que je l'ai appris sur le tas et souvent « à coup de taloches ». Évidemment, dans ce métier, comme pour la plupart des métiers manuels, c'est la pratique qui compte pour la plus grosse part. Malheureusement, les jeunes de la région pour qui nous sommes prêts à créer ces emplois semblent les fuir. Nous ne désespérons qu'à les former, quels que soit leur âge ou leurs connaissances générales. C'est un métier dur, mais s'ils ont un certain don, cela leur plaira et ils réussiront. Il est évident que si la main-d'œuvre n'était pas si rare, nous pourrions travailler dans un meilleur climat, la production serait aussi meilleure.

Avis aux jeunes amateurs !

DU LINGOT A LA SOUPIERE... SUR VOTRE TABLE

Avez-vous déjà bu dans une écuelle d'étain, ou déversé votre soupe quotidienne dans une soupière magnifiquement sculptée, ciselée, décorée ? Peut-être ! Ce que vous n'imaginerez pas c'est la somme de travail qu'ont demandé de telles réalisations.

M. Normand, toujours souriant, rude travailleur, nous a fait suivre le circuit de fabrication, car il y a bien un fil conducteur.

Dans un coin, un jeune découpe, gratte, sculpte du plâtre. Ce sont de futurs modèles ; ils déplairont ou seront adoptés !

— En général, reprend le patron, nous dessinons nos modèles mais surtout et toujours, nous en faisons une maquette en plâtre : le coup d'œil que nous en avons nous fait juger. Nous avons ainsi 600 modèles ou moules en réserve, mais nous n'en utilisons que 80 le plus couramment. Il y a en effet aussi chez nous une mode. Certains modèles ont leur vogue passagère, mais je crois que nous pourrions satisfaire le client le plus exigeant : vienne-t-il nous trouver avec la maquette la plus originale : nous faisons en sorte d'en faire le moule, puis l'objet... mais à quel prix !

Tout commence pour le métal, par la fonte. L'étain arrive par lingots de 45 kg tout droit de Malaisie, seul pays renfermant de l'étain pur. Fondu à 234° dans des moules spéciaux, il sort par plaques de 5 kg. En même temps, les chutes d'étain repassent aussi à la fonte dans des moules spéciaux destinés à former les anses, les queues de pots ou autres accessoires.

Laminage ensuite pour ces blocs de 5 kg en dimensions variées, correspondant aux futurs objets, et en 12/10e, 15/10e ou 20/10e de mm d'épaisseur. Ces plaques carrées sont ébarbées et transformées en ronds de multiples tailles.

Suit une phase qui vaut la peine d'être vue : le repoussage. L'étain se travaille comme le cuivre ou l'or, par repoussage simple ou en plusieurs phases. C'est passionnant de voir M. Normand, père ou fils, s'arc-bouter sur le tour simple ou ovale : le métal plie, cède, prend forme sur le moule. Le maître domestique et contrôle sa pièce : il sait que le moindre geste de travers ou trop appuyé, la moindre fausse manœuvre gâchera à jamais la pièce !

La décoration, le ciselage, puis le polissage donneront leur cachet presque final à tel pot, tel cendrier, timbale ou soupière. On y retrouve l'étain à son état naturel, blanc, brillant, à confondre avec la plus belle des argenteries. Certains clients préféreront leur pièce en mat : une patine artificielle, secret de la maison Normand, et non une oxydation les satisferont.

Avant de mettre ces chefs-d'œuvre dans leurs boîtes aux couleurs chatoyantes, et aussi fabrication maison, il faudra souder les oreilles, queues ou autres pièces de finition. Mais cette soudure est encore un secret de réussite chez les Normand, soudure étain sur étain par de l'étain.

UNE FABRICATION ARTISANALE MAIS LE SERVICE COMMERCIAL D'UNE INDUSTRIE

La production varie bien sûr chaque année. Mais si les bases de ce travail de l'étain sont celles de l'artisanat, la publicité et la vente pourraient faire bien des jaloux parmi les industriels de la région !!! M. Normand peut compter sur une vieille, sûre et fidèle clientèle de commerçants dans toute la France, voire à l'étranger : et, en outre, partout en Bretagne. Ses représentants prospectent le particulier : c'est un service commercial depuis longue date éprouvé.

∴

« Etain Normand » ou **« étain breton »**, entièrement fait maison, des initiales **J.N. (Joan Normand)** sont deux labels de qualité qui vous éviteront bien des déboires dans vos achats d'orfèvrerie. Le secret de la réussite ? Un goût sûr dans la création, une endurance dans la réalisation, une finition jalonnée de multiples petits secrets qui ne franchiront jamais le seuil du foyer des « Normand », même quand les travaux d'agrandissement seront terminés. A l'image du maître-potier de Lyon, François Briot, qui gravait tous ses plats de la température avec son portrait en relief, le patron-potier de Pléneuf pourra graver : **« Sculpebat Jean Normand »...** ceci pour la postérité !...

Daniel LE MANAC'H

VACANCES EN ARGOAT : DYNAMISME ET SÉRÉNITÉ

Les hyperboles des littérateurs romantiques et les outrances des poètes « noirs » ont accrédité dans l'esprit des touristes la notion d'une Bretagne centrale, brumeuse et pluvieuse, terre de légendes et de mélancolie.

A qui veut bien considérer objectivement les statistiques climatologiques de l'Argoat, zone intérieure de la Basse-Bretagne, l'injustice de ce postulat apparaît bien vite. Le relief anguleux de l'Arrée et des montagnes Noires abrite en effet des vents et des orages les vallées où se nichent la plupart des agglomérations. L'éloignement de la mer atténue en été la pluviosité. La dissémination des forêts, vestiges de l'ancienne Brocéliande, purifie partout l'atmosphère. Que l'on ait bâti en Argoat des sanatoria (Huelgoat, Plougonven) et des maisons de repos (Gouarec, Callac, etc.) prouve bien les vertus du climat de la contrée.

Ce climat est de type océanique, quelque peu modifié par l'altitude relative, la situation intérieure et les caprices du relief. D'avril à octobre la température est constamment douce. Les chaleurs accablantes qui ôtent aux estivants toute velléité d'action sont exceptionnelles. Les moyennes de juillet-août varient de 16 à 18°. Du printemps à l'automne les pluies sont rares et consistent surtout en averses passagères. Juin est le mois le moins pluvieux. Avec les altitudes croissantes, l'été est de plus en plus sec (statistiques du géographe Louis Fournier dans sa « Monographie de Bulat-Pestivien »). Les vents, noroît et suroît, apportent de la mer un air iodé, filtré et adouci au passage des forêts. Les senteurs sylvestres sont riches de l'ozone dégagé par les résineux.

Un tel climat est à la fois dynamisant et apaisant. C'est dire qu'un séjour en Argoat conviendra avant tout aux citadins fatigués ou déprimés par d'harassantes obligations quotidiennes, irrités par d'incessants soucis, intoxiqués par les tonnes de poussière qui saturent l'atmosphère des villes. Il conviendra également aux enfants que la surcharge des programmes scolaires aura rendu nerveux ou instables et aux convalescents d'affections pulmonaires : tuberculose, pleurésie, bronchite chronique.

Des localités comme Huelgoat, Gouarec, Caurel, Saint-Nicolas-du-Pélem, Callac, Le Faouët, Châteauneuf-du-Faou sont, par leur emplacement privilégié à l'abri des vents ou à l'ombre des forêts, particulièrement indiquées pour la cure de rajeunissement moral et physique que, de

plus en plus nombreux, les estivants attendent de leurs vacances. Mais cette liste n'est nullement limitative. Les bourgades les plus humbles satisferont leurs hôtes.

Les hôtels, dotés du confort simple qui convient à des touristes venus pour vivre en short et non en tenue de gala, pratiquent des prix modérés, comme le sont ceux des meublés dont les syndicats d'initiative s'emploient à dresser des listes bien achalandées. Chaque année le nombre des terrains de camping s'accroît. Dans les localités qui en sont dépourvues la courtoisie des habitants suppléera au manque d'installations.

Ainsi installés à leur aise, les estivants n'auront qu'à choisir entre les distractions variées qu'offre la région. Promenades dans cette campagne bruissante et parfumée « où l'on se sent vivre dans une absolue quiétude, détaché du monde réel participant à l'éternité des choses » (François Ménez). Pêche à la truite, au saumon, au poisson blanc dans une contrée parmi les plus riches en rivières d'eaux vives. Canoë même sur le haut cours des rivières morbihannaises et le lac de Guerlédan. Tourisme enfin, car la région est particulièrement riche en sites et monuments méconnus que l'itinéraire du « circuit de l'Argoat » fera découvrir aux touristes émerveillés.

Vos vacances en Argoat ?... Cette sérénité, ce dynamisme que notre titre vous promettait, vous serez étonnés de les trouver chez nous avec tant de facilité et de plaisir, et à si peu de frais.

Docteur Edmond REBILLE
Président du « circuit de l'Argoat »

Après le travail quelques heures

CHEZ *DÉDÉ* à St-Brieuc

Photo Delaunay - Saint-Brieuc

Tous les jours, à partir de 17 h, les jeudi, samedi et dimanche, à partir de 15 h, M. Le Comte se propose de vous accueillir dans son bar dansant du 24, rue de Gouet à Saint-Brieuc, après vos journées de travail, parfois fatigantes.

Pour le touriste, le bar de « CHEZ DEDE » se situe à quelques mètres de la place de la Grille, où un parking est recommandé aux clients, et à quelques pas également d'un restaurant très réputé de Saint-Brieuc.

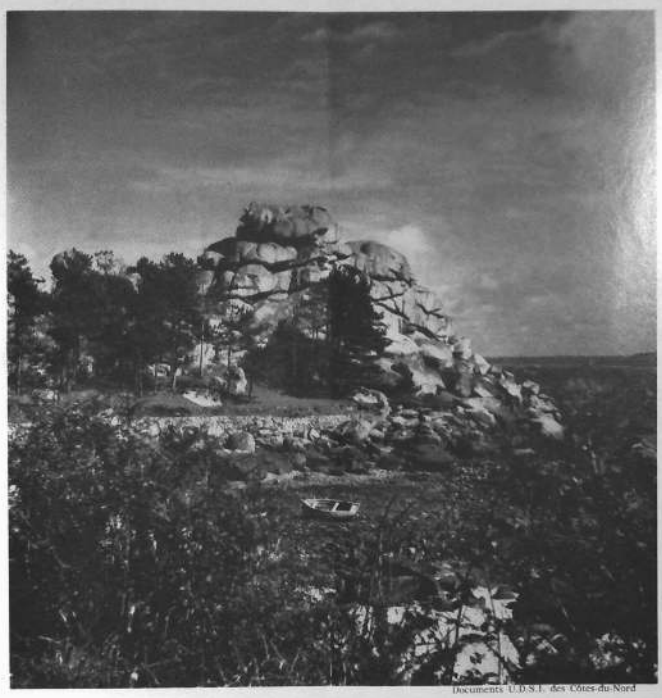
On se retrouve donc entre amis, pour l'apéritif... ou pour le digestif, ou encore pour le traditionnel whisky de fin d'année !...

Le cadre est très accueillant, sobre et intime à la fois, et pendant la période d'hiver, vous pourrez même écouter les airs à la mode, ou danser l'éternel slow, à la chaleur d'un délicieux feu de bûches.

Une salle plus intime, et aux lumières plus tamisées, sera le refuge de ceux qui veulent s'isoler encore.

La patronne, le patron et le barman sont charmants.

Une visite « Chez Dédé » s'impose certainement en plein Saint-Brieuc, à l'occasion de ces fêtes de fin d'année.



Documents U.D.S.I. des Côtes-du-Nord

Rochers de Ploumanac'h

LA CRÊPE BRETONNE

et l'A.C.R.E.B.

Association des Crêpiers Bretons

EN BRETAGNE

Pour le Breton qui n'a pas quitté sa province comme pour celui qui y revient en vacances, pour le touriste français comme pour l'étranger, un goûter de crêpes ou un vrai repas complet dans une « Crêperie dégustation » est toujours un vrai régal.

Comme on mange en Espagne une paëlla, en Italie une pizza, en Suisse une fondue, en Allemagne une choucroute, en Bretagne on déguste des crêpes.

La crêpe se prépare également chez soi. On l'achète chez son boulanger, son crémier, son épicier, voire son charcutier, qui sont approvisionnés deux à trois fois par semaine. Elle prend de plus en plus la place du pain au goûter et au petit déjeuner et compose couramment, à elle seule, le repas du soir.

La fabrication de ces crêpes est assurée par de nombreux petits ateliers — on en compte 2 000, dont les 2/3 dans le Finistère — où travaillent parfois 2 ou 3 personnes, parfois 10 à 12, exceptionnellement plus de 15. C'est donc bien d'artisanat qu'il s'agit, et c'est très bien ainsi, car, la crêpe est un produit vivant qui demande les plus grands soins pour en assurer la qualité et la conservation.

Mais, si la fabrication reste artisanale, l'ensemble de la profession constitue une véritable industrie : la profession emploie, entre autre, environ 350 000 hl de lait, 20 000 tonnes de farine et 125 millions d'œufs par an.

HORS DE BRETAGNE

Si tout le monde mange des crêpes en Bretagne, si on en vend partout, toute la production n'est cependant pas consommée sur place.

Les expéditions sont nombreuses et régulières sur les principales villes de France, surtout sur Paris et sa région. Certains magasins, spécialisés en produits bretons, offrent un important débouché. Des magasins à succursales organisent des quinzaines de produits bretons où la crêpe occupe une bonne place.

L'étranger commence à recevoir notre produit : Belgique, Hollande, Pays-Bas, Suisse, Allemagne, Suède, Amérique, etc. Ces exportations n'en sont qu'à leur début, mais il semble qu'elles aient pris un bon départ.

PERSPECTIVES D'AVENIR

Le développement de la production est tributaire du développement des expéditions, car, sur place, sauf en juillet et août, où la vente continue à augmenter d'année en année par suite du développement du tourisme, le marché est saturé.

Pour augmenter les expéditions, il faut avant tout faire connaître les possibilités d'utilisation de la crêpe. Hors de Bretagne, trop peu de ménagères savent bien les préparer.

La crêpe expédiée est, au moment où elle arrive au consommateur, un peu plus sèche que celle consommée en Bretagne. Il y a eu le trajet et la distribution dans les points de vente qui ont pris 1 à 5 jours. Elle a conservé son goût, mais, pour la manger froide, il faudra y mettre un peu plus de beurre, de confiture ou de miel, etc. Réchauffée, elle risque fort de se retrouver en miettes si l'on n'a pas pris la précaution de lui rendre un peu d'humidité auparavant. Pour cela, il suffit de la passer 2 ou 3

secondes dans du lait sans la déplier et de la mettre à la poêle avec une noix de beurre, toujours sans la déplier. En 30 secondes elle peut être servie. Partant de cette crêpe au beurre, différentes préparations très simples sont à la portée de tous. Nous détaillerons quelques recettes dans un prochain article.

La conservation a, pendant longtemps, freiné les expéditions ; mais de grands progrès ont été faits ces derniers temps. Ceux qui ont eu des déboires, lors d'expériences antérieures, ne doivent pas hésiter à se faire servir à nouveau.

L'A.C.R.E.B.

L'association des crêpiers bretons a été constituée en mai 1967.

Ses fondateurs lui ont assigné deux buts :

— Le premier est le développement des ventes à l'extérieur.

Pour cela il lui faut tout d'abord coordonner les efforts de ses membres pour faire connaître leur fabrication.

L'association étudie actuellement, en collaboration avec des organismes officiels et spécialisés, un projet de campagne publicitaire pour diffuser les possibilités d'utilisation de la crêpe bretonne.

Il lui faut ensuite garantir aux consommateurs un produit de bonne qualité. Bien entendu, chacun reste maître de sa production et garde sa recette propre. C'est ainsi, qu'il y aura autant de crêpes de présentation et de goût différents que de membres, mais tous devront respecter un seuil de qualité : au-dessus de ce seuil la liberté est complète, mais au-dessous il n'est pas permis de descendre.

En même temps qu'elle cherche à assurer l'ouverture sur l'extérieur, l'association s'efforce de fournir aux touristes un réseau de « crêperie-dégustation » homogène, aussi bien pour la qualité de la marchandise que du service assuré, et c'est son second but.

C'est ainsi que l'A.C.R.E.B. vous assure une très bonne qualité de crêpes et une parfaite préparation, avec le meilleur accueil dans les crêperies suivantes :

— « LE PIGEON BLANC » Crêperie - Bar - Dancing, tenu par M. Nouvel à Plérien, près de Saint-Brieuc.

— « LE CLOITRE », tenu par Mme Le Peuch, place du Martray à Tréguier. Nous vous recommandons des repas complets.

— « CHEZ SUZICK », tenu par Mme Guernic, près du lac à Huelgoat. Mme Guernic, qui a séjourné plusieurs années en Amérique, tout en étant Bretonne à 100 %, est toujours heureuse de converser en anglais avec ses clients.

— « CREPERIE MONT-MICHEL », 10, boulevard du Maréchal-Foch, Saint-Quai-Portrieux.

— « CREPERIE MIOSSEC », rue Albert-Loupe et sur la plage du Kélen à Carantec. Spécialité « la Martiniquaise ».

Pour tous renseignements concernant l'association, aussi bien pour les particuliers que pour les commerçants désirant prendre contact avec un bon fournisseur, le siège social est à la mairie de Carhaix.

Secrétaire : M. Julloux, 56-Langonnet, tél. : 138.

La liste complète des adhérents est à la disposition de ceux qui désirent la recevoir.

M. E. TIGREAT

Réveillon à la Chaum'inn

Le night-club, au toit de chaume, de la Vallée du Légué, à 2 km de Saint-Brieuc, vous a été présenté dans le précédent numéro de Horizons Bretagne et vous avez appris que vous pouviez choisir la danse ou la dégustation de gratinées, soupes de poissons et crêpes succulentes.

Vous êtes donc assurés de pouvoir passer une soirée agréable après le spectacle, une réunion de famille ou d'affaires, mais vous devez savoir également que depuis l'aménagement moderne de la cuisine, vous pouvez, à partir de 19 h 30, tous les soirs, déguster les fruits de mer ou les spécialités du chef et vous apprécierez sans aucun doute le magnifique décor intérieur de la salle à manger, aménagée dans le grenier, directement sous le toit de chaume véritable, dans une ambiance de musique douce qui contraste avec le rythme endiablé du rez-de-chaussée.

Vous trouverez ainsi dans le même cadre, le rythme rapide et psychédélique tant apprécié des jeunes, et la bonne table dans une ambiance reposante recherchée par les moins jeunes.

C'est l'ensemble idéal pour les réveillons de Noël et du Jour de l'An, mais n'oubliez pas de retenir votre table.

L'OFFICE TOURISTIQUE DE LA COTE D'EMERAUDE A 20 ANS

Pour ses 20 ans, l'Office Touristique de la Côte d'Emeraude, a principalement renforcé ses structures et précisé ses objectifs.

L'assemblée générale de l'O.T.C.E., annulée en mai dernier, a siégé le 17 novembre à Saint-Malo, sous la présidence de M. Yvon Bourges, secrétaire d'Etat à la Coopération.

Cette réunion annuelle avait pour but majeur de renforcer le rôle de l'O.T.C.E., notamment par l'adoption éventuelle de nouveaux statuts. Il faut en effet se baser sur l'utilité de plus en plus grande de l'Office Touristique de la Côte d'Emeraude.

Mᵉ Gilbert, a tout d'abord présenté et fait adopté le bilan financier annuel, puis M. Frontin, directeur de l'office, a présenté deux rapports, le premier en pratique sorte le bilan de la saison 68 sur la Côte d'Emeraude, le second étant un tour d'horizon des multiples activités de l'office.

L'O.T.C.E. serait préoccupé comme tous les organismes touristiques en Bretagne, par le changement de zone de l'académie de Rennes, et à ce sujet, un comité de direction s'est proposé d'envoyer un télégramme à M. Edgar Faure, ministre de l'Education nationale.

Parmi les autres problèmes importants débattus, celui des moyens de communication, ferroviaires, routiers et aériens.

Notons par exemple, les suggestions du colonel Donne qui a vivement souligné le rapprochement d'une liaison ferroviaire rapide entre Saint-Brieuc et Cherbourg.

Dans d'autres domaines, M. Jannin, préfet des Côtes-du-Nord, a souhaité tout comme à l'occasion de l'assemblée U.D.S.I. des Côtes-du-Nord, une coexistence pacifique en matière de conchiculture, l'O.T.C.E. souhaitant l'harmonisation des justes intérêts économiques et touristiques.

En bref, nous avons encore noté quelques sujets dignes d'intérêt : l'O.T.C.E. s'efforcera désormais de coordonner des manifestations, des fêtes, et toutes les organisations de saison.

— Toujours dans le but de servir les intérêts du tourisme, il sera bon de prendre des mesures économiques et administratives.

— Enfin, sur le plan des investissements, M. René Pleven devait souhaiter un service quotidien aérien Lannion - Dinard - Paris, à prix étudié, tandis qu'au nom de « Rousseau-Aviation », M. Claude Rousseau proposera justement dans trois semaines environ, un plan répondant au vœu de M. Pleven.

— Enfin, avant de fêter dignement le 20ᵉ anniversaire de l'O.T.C.E., M. Freville, président de l'assemblée départementale d'Ille-et-Vilaine, devait souligner l'importance des relations maritimes pour la côte, mais aussi, il devait insister sur l'intérêt que représentait l'arrière pays, à savoir Rennes, tandis que M. Bourges, en guise de conclusion insistait sur l'importance de la propagande du tourisme, tant en France qu'à l'étranger, par des dépliants, par de la publicité, des réceptions, des affiches, des contacts directs, et je crois qu'il ne faut pas négliger par là l'importance des revues à caractère touristique.

M. BOURGES, *prononçant son discours*

Personnalités présentes :

M. Y. Bourges ; MM. Pelissier, préfet de la région ; Pleven, ancien ministre parlementaire, président du conseil général d'Ille-et-Vilaine ; Jannin, préfet des Côtes-du-Nord ; Gaudibert, inspecteur général au commissariat au tourisme, représentant M. Ravanel ; Hamelin, député d'Ille-et-Vilaine ; Esteve, sénateur-maire de Dol ; Golvan, sénateur-maire de Quiberon, président du comité de Bretagne de tourisme ; Tré-Hardy, délégué régional du commissariat au tourisme ; Panier, représentant M. Guichard ; Boulbain, président de la fédération des S. I. de Bretagne ; Planchet, maire de Saint-Malo.

M. Noury, sénateur était excusé.

ELECTIONS :

A la suite du vote émis à bulletin secret, le comité de direction est ainsi formé :

Président : M. Yvon BOURGES.
Président-adjoint : M. CALLAME, dernier maire de l'ancien Saint-Malo
Trésorier général : M. GILBERT, Saint-Malo.
Secrétaire général : M. RAOULT, Dinard.
Membres : Mme BOUCET, adjoint au maire de Saint-Malo ; MM. LELEURME, S. I. de Fougères ; le Colonel DONNE, S. I. de Saint-Cast ; GALTON, maire du Mont-Saint-Michel ; LE PRIEUR, S. I. d'Avranches ; BOURGEOIS, maire de Combourg ; MALHERBE, S. I. de Dinan ; BIARD, maire et conseiller général de Cancale ; GAUTIER, S. I. de Dol ; LEBLANC, maire de Saint-Lunaire ; le docteur RENIER, S. I. de Plancoet ; PROVOST, maire de Tinteniac.

Il faut, à ces personnalités, ajouter les présidents des commissions :

MM. LEVITRE, S. I. ; LECLAIR, camping ; PERRAULT, hôtellerie ; VIDEMENT, équipement ; PERRIN, commerce.

D. L. M.

TRIBUNE LIBRE

S.I. ou TOURISME OFFICE ?

that is the question !

Pendant les huit ou neuf longs mois que représente la saison dite morte au point de vue tourisme, puisqu'il n'est guère besoin de revenir sur l'étalement des vacances, certains touristes autochtones ou responsables de tourisme, ont-ils déjà pensé à préparer cette fameuse saison 69.

Dans les grandes lignes, sur le plan du fond et de la forme, j'ose espérer que la fameuse « machine touristique » est déjà en marche, mais peut-être est-il déjà possible également de penser à améliorer, voire changer certains détails qui ne feront qu'agrémenter le séjour de nos visiteurs.

Tout d'abord, combien d'étrangers, Anglais, Belges, Allemands, sont-ils déjà restés perplexes devant les fameuses pancartes S.I. qui ornent nos offices de tourisme français sur les stations balnéaires.

Nous ne sommes pas loin de l'anecdote, dans un autre style, de ce couple d'Anglais, qui l'été dernier sur une plage bretonne, ont exigé de prendre chambre et pension à l'hôtel de Ville de la localité, tout simplement, parce qu'ils y avaient lu hôtel.

Pour en revenir au S.I., il me semble, même en temps que Français, que cette appellation devrait être périmée, et ceci n'est pas une conclusion uniquement personnelle, c'est le fruit d'une enquête approfondie en outre dans le milieu hôtelier.

Evidemment, le lecteur va tout de suite me demander le remède. Syndicat a pris par extension une tout autre signification, quant à Initiative, il faut avouer que c'est appliqué plus ou moins bien selon les lieux. A mon avis, pavillon du touriste, comme c'est déjà le cas dans une minorité d'établissements, ou office du tourisme ou encore tourisme-office, ce qui se rapproche un peu du franglais, et aiderait encore plus nos voisins les Anglais.

Encore quelques suggestions, puisque nous y sommes, le brave touriste trouve rarement les services publics : mairie, poste, gendarmerie, commissariat de police, et aussi une fois encore, les « S.I. », qui sont encore très mal fléchés.

Que les responsables locaux, municipaux, ou pouvoirs publics s'y intéressent, c'est une simple question parfois de bricolage divers.

J'ose espérer que l'été prochain nous verrons enfin nos stations balnéaires ornées de ces très utiles pancartes peut-être aussi décoratives ou mal subventionnées par quelques publicités.

Enfin une suggestion dont nous pourrons reparler en temps utile, lorsque les pavillons du tourisme ferment à 18, 19 ou 20 h selon la ville, il est inutile de compter sur eux pour trouver une chambre à 22 h sauf quand même en s'adressant parfois au commissariat de police.

En Alsace, c'est simple, les hôtesses, avant de quitter leur office, affichent, tel un menu, les noms et adresses des hôtels qui comportent encore des chambres libres, et le nombre de ces chambres.

Ce ne serait pas du plagiat que de faire la même chose.

Daniel LE MANAC'H

GWENAËL

Conte à Bréhat

par Yvonne CHERON

Résumé : Un matin, un petit bâtiment approchait lentement d'un groupe d'îles rocheuses. L'équipage semblait avoir beaucoup souffert.

Dans le courant, la goëlette eut été immobilisée, mais elle vira de bord lentement et finit par se rapprocher de l'île où elle s'échoua sur un banc de sable. Sur le gaillard d'avant le capitaine Le Gonidec prit ses dispositions. Ses ordres nets et énergiques dans la nuit naissante, cinglèrent l'équipage qui ramena les voiles, et aussitôt, une barque fut mise à l'eau. Le Gonidec, ainsi que deux rameurs, y montèrent et mirent le cap sur la grève. Le capitaine seul, débarqua donnant ordre à ses hommes de l'attendre. Il commença d'escalader les roches mais ne pouvait se guider que difficilement et trébuchait parmi les buissons. Il tomba plusieurs fois dans des trous de sable.

Des genêts, au parfum pénétrant et de nombreux buissons de fleurs de toute essence recouvraient entièrement la terre et semblaient s'avancer vers lui, comme pour lui faire bon accueil. Une brume sèche estompait l'horizon et conférait au paysage une lourde moiteur. C'était mystérieux. Soudain, il aperçut une citadelle se profilant sur le ciel, éclairée par la lune. Il s'arrêta impressionné. Ces vieilles murailles, cachées par les embruns, cette terre sauvage peuplée de brousses et de roches, le concert des korrigans grouillant dans les ajoncs, le martèlement de la mer, contribuèrent à ébranler sa foi sur ces lieux de légende.

Il trouva enfin une grotte assez vaste pour pouvoir bivouaquer avec son équipage. Satisfait de sa trouvaille, il mit ses mains en porte voix et fit le cri de ralliement. Ses hommes le rejoignirent bientôt, laissant deux gardes à bord. Leur installation commença et ils préparèrent quelques torches autour de la grotte en cas de besoin. Dans la nuit, le vent se leva brusquement, et soudain l'homme de garde entendit un bruit sourd qui se répétait à intervalles presque régulier. Aussitôt, il donna l'alerte, et son compagnon brusquement tiré de son sommeil, sursautant de peur, appela le capitaine qui les rejoignit aussitôt et ce fut un branle-bas général. - Ces pauvres marins se regardaient avec effroi, pensant qu'à cette heure, ce choc infernal qui résonnait dans toute l'île n'était qu'une affreuse farce de korrigans. Forts de leur croyance, ils allumèrent les torches, mais n'aperçurent rien d'anormal autour d'eux. C'est alors, que Le Gonidec et son fidèle Bastian, après les avoir gourmandés, partirent à la recherche de ces bruits qui semblaient venir de derrière la grotte. Très prudemment, ils montèrent à travers les bruyères et les genêts Bastian qui s'était légèrement écarté aperçut près d'un amoncellement de rochers, deux masses chaotiques réunies par un dolmen formant voûte. Intrigué, il examina l'endroit et s'aperçut que lorsque les vagues furieuses s'y engouffraient, leur force était telle que cette roche se soulevait et retombait avec un bruit sourd de marteau pilon, et dans son âme rude, une légende que lui contait sa mère lui revint à l'esprit.

Autrefois, les jeunes filles de Bréhat n'hésitaient pas à venir consulter l'oracle du gouffre du Paon. Elles y jetaient des pierres et celles-ci, en rebondissant d'une paroi à l'autre indiquait par les coups frappés, le nombre d'années qu'elles devaient attendre, avant de se marier.

D'une main toutefois hésitante, il ramassa un caillou et le jeta dans le gouffre ! 1 - 2 - 3 - 4 heurts et un petit plouff lui apprirent que son projectil était arrivé à destination et lui confirmèrent ce qu'il venait de pressentir. Nul doute, c'était le gouffre du Paon, et ils avaient échoué à Bréhat !

Bréhat ! cette merveille gardée par des monstres accroupis.

Heureux de cette certitude, il rallia son capitaine et lui annonça sa découverte. Ils retournèrent à la grotte, où Le Gonidec à son tour, se rappela, que le Paon, comme tous les gouffres bretons avait sa légende. Ils se rassemblèrent un instant et écoutèrent ce que savait le capitaine. Histoire assez tragique... Mériadec, comte de Goëls, avait deux fils. Gwill et Isselberg, deux bandits, opprobre de leur famille, laquelle était aimée et respectée. Ils complotèrent un jour, de tuer leur père, pour s'accaparer de ses biens. Le père ayant apprit ce projet, s'enfuit. Aidés, croit-on par le démon Golo-Robin (feu follet) Gwill et Isselberg retrouvèrent leur père au nord de l'île, et l'assassinèrent. Ils chargèrent le cadavre sur leurs épaules et gravirent la falaise. Mais soudain ils sentirent leurs pieds se raidir et s'attacher au sol, leurs membres se pétrifier et leurs épaules écrasées par le poids de leur victime. Changés en rochers, ils sont restés suspendus au-dessus du gouffre éternellement, liés par le cadavre de leur père, dont le sang a coulé sur eux et s'est répandu sur les pierres d'alentour, leur donnant cette couleur rouge qui les marque de son indélébile stigmate.

Après ce conte, les hommes, remis de leur frayeur, discutèrent entre eux et ne tardèrent pas à se rendormir.

Le lendemain, dès l'aube, Le Gonidec se lève, et se souvenant de la citadelle, part inspecter l'île d'une manière plus approfondie.

(à suivre)

GASTRONOMIE

COUP DE FOURCHETTE AU PAYS NANTAIS

On dit volontiers que l'esprit d'un pays se retrouve dans ses spécialités gastronomiques. Les ressources naturelles du pays nantais sont multiples. Ses spécialités très diverses... Faut-il en conclure que le caractère nantais est difficile à cerner ? A la lumière, à la définition des plats régionaux, peut-être arrive-t-on à s'en faire au moins une idée.

Pays d'estuaire, presque de bord de mer, le pays nantais est pourtant célèbre par ses vins et avant tout par son Muscadet. « Guilleret et cascadeur », ce vin blanc sec et léger accompagne merveillement toutes les entrées et spécialement les fruits de mer d'une fraîcheur naturelle ici. Il ne faudrait pas pour autant oublier le Gros Plant, qui est un cru sans doute plus « vert », mais qui a ses fidèles défenseurs prêchant ses qualités de régulateur du système digestif.

Venons-en aux plats proprement dits. La spécialité nantaise la plus universellement reconnue est sans conteste le beurre blanc. C'est une sauce pour poisson d'eau douce en principe, le brochet étant le plus souvent choisi pour être ainsi accommodé.

Autre spécialité gastronomique, le canard au muscadet, canneton grillé et servi avec une sauce au vin blanc et des raisins du même cru. On n'a pas oublié ici, à ce propos, la juste protestation des Vendéens lors du passage du général de Gaulle à Nantes en 1966 à qui on vantait le canard... nantais qui était en fait challandais... Cinquante kilomètres qui sont d'importance puisqu'ils séparent deux provinces.

Descendons justement au sud de Nantes, auprès du lac de Grandlieu. A Passay, petit village de pêcheurs, on déguste de délicieuses cuisses de grenouilles... qu'il faut accompagner d'un vin blanc du cru méritant bien le label « Gros Plant » qu'il vienne de Saint-Philbert-de-Bouaine ou des côteaux de la Loire.

Qui connaît la « chaudrée nantaise » ? C'est un peu la bouillabaisse des pêcheurs des bords de Loire et c'est donc une soupe de poissons. Mais ici, point de fenouil et beaucoup de pommes de terre. C'est un plat rigoureusement local et dont aucun ingrédient essentiel n'est importé.

Savez-vous ce qu'est la barbatte ? Sans doute non ! Voilà : vous prenez un chou de belle taille. Vous en évidez le cœur que vous remplacez par une savoureuse farce composée à votre goût. Vous refermez le chou en le ficelant éventuellement. Vous faites cuire à l'étouffée. Après deux heures de cuisson, vous avez votre barbatte. Que certaines personnes sans goût régionaliste l'appellent vulgairement un chou farci ne change pas grand chose à notre propos. Il suffit d'un peu de poésie et d'imagination pour faire d'une préparation banale un plat original. Au besoin même, la foi sauve...

LA BRETAGNE A L'HONNEUR EN BELGIQUE

M. et Mme Le Coz, les sympathiques restaurateurs de Sainte-Anne-la-Palud ont été retenus pour représenter la Bretagne à la « *Ronde des Provinces à Ostende* ».

M. et Mme Le Coz ont présenté le 30 novembre un grand festin composé uniquement de spécialités Bretonnes aux 500 convives présents.

Au menu — entre autres bonnes choses — homard à la crème et turbot beurre blanc.

Nos félicitations.

RECETTE DU BEURRE BLANC

1 cuillère à soupe d'échalotes par personne
— Mouiller à hauteur
1/2 verre de bon vin blanc sec (Muscadet ou Gros Plant)
1/2 verre de vinaigre d'alcool
— Faire réduire à feu vif
— Incorporer le beurre, sortant de la glacière, et coupé en petits morceaux (80 - 100 gr par personne)
Soit au bain-marie
Soit à feu très doux
— Assaisonner de haut goût.

PRAIRES FARCIES

Proportions : 500 g de beurre doux, 35 g de persil, 25 g d'ail, 10 g d'échalottes, 15 g de sel, 5 g de poivre.

Hacher le tout finement et bien mélanger au beurre.

Enduire les coquillages de cette préparation.

Saupoudrer de chapelure.

Faire gratiner à four chaud pendant 5 à 6 minutes.

Hôtel Le Barbu à l'Arcouest

LE
W.E.B.
c'est l'évasion...??

"N'ABIMEZ PAS LA FRANCE"

THEME D'UNE CONFERENCE FAITE PAR M. CACAUT, ARCHITECTE A PARIS

« Protégez sites et monuments », une des conditions pour embellir la Bretagne, mais aussi le thème de 4 conférences, faites dans les Côtes-du-Nord, par M. Cacaut, architecte urbaniste à Paris, et Grand Prix de Rome.

Nul n'ignore à présent l'effort fait sur le plan national, régional, départemental, pour sauver tant bien que mal les sites, les monuments historiques, voire les maisons particulières ayant une architecture très poussée, ou un caractère historique.

En Bretagne, le touriste est même habitué à plus. L'architecture bretonne est réelle, il faut la conserver, il faut la sauvegarder.

M. Cacaut, architecte urbaniste à Paris, et Grand Prix de Rome, a consacré une grande partie de ses conférences à notre architecture bretonne, alors que le thème général est « protection des sites et des monuments » dans le cadre de la campagne « N'oubliez pas la France ».

Deux raisons primordiales ont joué, pour que M. Cacaut s'intéresse aux côtes d'Armor :

— Les côtes d'Armor ont été choisies parmi dix départements, grâce à leurs richesses naturelles ;

— M. Cacaut passe une partie de son année sur les côtes de Granit Rose, il a donc appris à aimer notre région.

Trois conférences ont déjà eu lieu pendant la saison : à Dinan, à Saint-Brieuc, et à Guimgamp, elles ont été suivies avec beaucoup d'intérêt, beaucoup d'attention, par les architectes de la région, par les entrepreneurs, et bien sûr par les personnalités hors construction.

Les débats qui s'en sont suivis, ont été des plus animés, et il y eut des échanges de vue, très enrichissants.

La réunion de synthèse, présidée par M. Jannin, préfet des Côtes-du-Nord, et organisée sur l'initiative de M. Boulbain, président général du tourisme, par le S. I. de Lannion, a eu lieu le 6 décembre dernier, c'était déjà l'hiver et malgré tout, elle a reçu sur le plan régional l'audience attendue.

Il y avait là bien sûr, les professionnels de la construction, mais aussi des autochtones qui veulent à la fois reconstruire, rénover, et embellir la Bretagne.

Pendant cette assemblée, on a considéré plusieurs points, dont nous citons les plus importants, car nous espérons que dans un prochain numéro d'Horizons Bretagne, M. Cacaut écrira lui-même son point de vue sur la sauvegarde des sites.

Il faut du côté officiel, ou par des tentatives privées, préserver et sauver avant toute chose leurs monuments historiques, et entre autre, nos chapelles bretonnes, dont on ne saurait qualifier la beauté.

Il serait bon évidemment, en dehors de l'effort des beaux arts, de renouveler dans toutes les régions des expériences, comme celles faites par la télévision, pour reconstruire le château de Hautefort.

Dans un autre domaine, celui de la construction proprement dite, tout établissement nouveau devrait cadrer avec le paysage breton. Il est bon de ramasser les vieilles pierres, et encore faut-il savoir les utiliser.

Pourquoi encore les éléments préfabriqués sur la côte de Granit Rose ?

La vie moderne en Bretagne devrait savoir imposer ses conditions dans le domaine de l'architecture.

Ce sont là quelques notes sur cette conférence de synthèse, qui avait pour but d'informer, mais aussi de sensibiliser le public dans le domaine de la protection des sites.

M. Cacaut, lui-même, nous en reparlera.

D. L. M.

LE HOMARD A LA DIABLE

Prendre un beau homard de 800 g. Le fendre dans le sens de la longueur. Enlever l'estomac. Prendre un plat allant au four, y disposer les deux moitiés, arroser les chairs d'huile, sel et poivre rouge. Faire cuire à four très chaud pendant 10 minutes.

Sortir du four. Sur le corail ajouter une bonne noix de beurre aillé et persillé, passer encore au four 5 minutes, puis disposer sur le plat de service et flamber devant les convives.

Sauce d'accompagnement : prendre demi-litre de bonne crème, la mettre dans une casserole, y ajouter sel, poivre rouge, une cuillerée de condiments, un verre de fine champagne, faire bouillir, rectifier l'assaisonnement et lier légèrement. Servir très chaud.

Le Relais Bremner, Pont de Lezardrieux

BARBUE PIERRE-SOLE

Inciser, côté de la peau noire, une barbue d'environ 2 kg. Enlever, l'arête ; assaisonner l'intérieur et ajouter quelques gouttes de cognac.

Décortiquer une bonne livre et demi de crevettes « bouquet », les lier avec une sauce crevette serrée que l'on fera avec les coffres des mêmes « bouquet ».

Farcir le poisson avec cette préparation et le déposer dans un plat en argent, grassement beurré. Mouiller avec un vin blanc sec ; couvrir d'un papier beurré et cuire en arrosant souvent.

Le poisson étant cuit, le fond de poisson doit être sirupeux.

Napper alors avec une bonne sauce au vin blanc : fromager et gratiner.

Avant d'envoyer en salle, garnir le pourtour du plat de belles palourdes farcies et presser un demi citron sur le poisson ainsi apprêté.

Les palourdes farcies s'obtiennent en faisant une farce avec de l'oignon tombé au beurre, la chair des palourdes devant être demi-cuite, remise en coquille et gratinée.

M. SIFFRE

Grand Hôtel de Trestraou à Perros-Guirec

LA CHAUM'INN
VALLEE DU LEGUE
près Saint-Brieuc
Discothèque, Bar, Crêperie
Ouvert la nuit — Tél. 33-41-32

ECHOS et nouvelles

UNE EXPOSITION A NANTES

De fin novembre 68 à fin février 69 le musée des Beaux arts de Nantes présentera une exposition consacrée aux œuvres de Jules Dupré, Charles Le Roux, Théodore Rousseau et leurs amis.

Dédié aux amateurs de Nantes et des environs.

NOMINATION

Nous apprenons la nomination de M. Victor Mosca, comme commissaire adjoint au tourisme.

Il était précédemment sous-directeur à l'aménagement du territoire du commissariat au tourisme où il sera remplacé par M. Marcel Corbes jusqu'ici chargé du bureau de l'hôtellerie au même commissariat.

Nos félicitations.

PAIMPOL

C'est le 8 décembre que se déroulera le pardon de Notre-Dame de la Clarté.

Nous en donnerons le compte rendu dans notre prochain numéro.

LES CINEASTES BERNADETTE LAFOND ET JEAN-PIERRE LEAUD EN BRETAGNE

Bernadette Lafond (« Les Godelureaux ») et Jean-Pierre Leaud (« Les 400 coups ») sont venus avec le metteur en scène Diourka à Perros-Guirec et dans l'archipel des Sept-Iles, pour chercher le décor d'un film de long métrage.

Bernadette et Jean-Pierre ont été très surpris de découvrir, sur le livre d'or du phare, les signatures d'Alfred de Musset et de George Sand...

EN LABOURANT

Un fermier labourait son champ, dans le village de Pallet en Loire-Atlantique.

Quelle ne fut pas sa surprise, lorsqu'il vit son cheval s'enfoncer dans le sol et de découvrir un trou profond de plusieurs mètres.

Les recherches ont abouties à un réseau de souterrains reliant le château local aux abbayes voisines et passant sous la rivière de l'endroit.

Des fouilles vont être entreprises par la société d'Archéologie de l'Ouest.

Peut-être y trouvera-t-on, un jour prochain à pied, faut de trésors, un but de tourisme.

CANOE-KAYAK

C'est avec plaisir que nous avons appris la nomination de M. Hubert Longin au centre de formation des éducateurs sportifs de l'I.N.S.

A sa sortie M. Longin sera nommé conseiller technique régional.

M. Longin trouve dans cette nomination, la juste récompense de sept années d'efforts en faveur du développement du Kayak en Bretagne et en particulier à Lorient où depuis trois ans il se dépense sans compter.

Nos plus vives félicitations à M. Longin trois fois champion de France et quatre fois champion d'Espagne.

UNE BELLE PRISE

La pinasse « **Etoile des Neiges** » du port de Bélan au patron Emile Richard de Moëlan-sur-Mer peut se prévaloir d'une prise sensationnelle et peu commune.

En effet elle est représentée par un homard de onze livres, a été vue chez M. Breton mareyeur à Kerlippe (Riec-sur-Bilon).

Quelle belle paire de pinces.

L'HELICE-CLUB DE FRANCE SUR LA SEINE AUX PORTES DE PARIS

Un sympathique enfant du pays, n'ayant, comme tous les bretons, sœur de rien, a acheté un jour une péniche servant au transport de vins en vrac.

C'était en 1965.

Et il se mit en chantier, travaillant jour et nuit, avec des équipes spécialisées.

Le 23 novembre 1968 Job Collin ouvrait son restaurant flottant, amarré sur la Seine à Saint-Cloud et le baptisait « HELICE CLUB DE FRANCE ».

Entièrement climatisé le bateau Hélice Club de France se prête à des réceptions pouvant aller jusqu'à 200 personnes.

Le pont supérieur est aménagé en une salle à manger panoramique de 150 places, alors que le pont inférieur présente la salle à manger « ras de l'eau » avec ses bars américains pouvant servir à la fois de salle de conférence ou de dancing.

Tant qu'à la cuisine, entièrement faite à bord, elle est dans la plus pure tradition de la gastronomie française.

"Le Diapason"
LEON GUILLOU
8, rue de Rohan
SAINT-BRIEUC
Membre du Club « ERATO »

LES FETES DE FIN D'ANNEE AU PALAIS D'EMERAUDE DE DINARD

La dynamique direction du casino de Dinard a tout mis en œuvre pour que les fêtes de fin d'année obtiennent leur succès habituel.

Le Palais d'Emeraude sera ouvert tous les jours à partir du 20 décembre.

A la brasserie Meridien réveillons de Noël et du Jour de l'An.

A la Salle des Fêtes Grand Bal du Jour de l'An toute la nuit danse et cotillons avec l'orchestre Jack Thierry.

Tous les soirs : discothèque « Viva-Maria ».

PALAIS D'ÉMERAUDE
CASINO DE DINARD
TOUS LES JEUX
Tél. : 46-15-71 et 46-22-75

FETES A SOUHAITER (prénoms bretons)

JANVIER — Génovéfa le 3 — Nominoé le 6 — Enogad le 13 — Malo le 15 — Anton le 17 — Bastian le 20 — Lean le 23 — Gilduin le 27.

FEVRIER — Gweltaz le 3 — Audren le 7 — Jagu le 8 — Kéo le 7 — Riou le 13 — Derrien le 14 — Gwern le 21 — Evarzeg le 22 — Madeg le 23.

MARS — Gwénolé le 3 — Aubin le 5 — Alar le 10 — Pola le 12 — Jef - Job - Jos le 19 — Nonna le 22 — Olier le 29.

AVRIL — Huon le 1er — Gonéri le 4 — Karadeg le 13 — Donan le 15 — Patern le 16 — Mark le 25.

BAR DANSANT
CHEZ M. LE COMTE
24, rue de Gouët - SAINT-BRIEUC
Jusqu'à 4 h du matin
Parking recommandé place de la Grille

LE RIBATEJO

RESTAURANT
SPECIALITES PORTUGAISES

6, Rue Planchat — Paris-XX^e^
Tél. 797-81-47

✱

UN RESTAURANT AVEC L'AMBIANCE PORTUGAISE

DES PLATS TYPIQUEMENT DU PAYS

CHANTEURS ET MUSICIENS DU PORTUGAL
UN RESTAURANT D'AMITIE FRANCO-PORTUGAISE

LE RIBATEJO

UN RESTAURANT QUI GAGNE A ETRE CONNU

RÉPERTOIRE des annonceurs

AMABILITES — 2e page de couverture

BANQUE DE BRETAGNE — 3e page de couverture
BAR DANSANT, M. LE COMTE — page 38
COLLIN — 2e page de couverture
CONSTRUCTION MODERNE D'ARMOR — page 19
GARAGE GUILLAUME — page 11
HOTEL DE LA PAIX — page 11
HOTEL SURCOUF — page 13
LA CHAUM'INN — page 37
LE DIAPASON — page 39
MASSENEZ — 4e page de couverture
OLIVETTI — 2e page de couverture
W.E.B. — page 36

Les maisons ci-dessus font confiance à Horizons-Bretagne
Réservez-leur vos achats *A tous mérit*

HORIZONS BRETAGNE

Organe d'information et de diffusion du tourisme breton
Trait d'union entre les organisations touristiques en Bretagne

DIRECTION-ADMINISTRATION : **15, rue Pierre-Le Gorrec - SAINT-BRIEUC (Côtes-du-Nord)**
Mme Yvonne CHERON **Tél. 96 33-55-97**
RC 68 A 337

BULLETIN D'ABONNEMENT

Veuillez trouver ci-joint

Chèque Mandat **de** .....

montant d'un abonnement d'un an à adresser à :

M .....

Adresse .....

.....

Chèque ou mandat payable à Mme Yvonne CHERON - Horizons Bretagne

Prix de l'abonnement France : 20 F
Etranger : 30 F

au service de l'économie régionale la

BANQUE DE BRETAGNE

S. A. AU CAPITAL DE 12 MILLIONS DE F

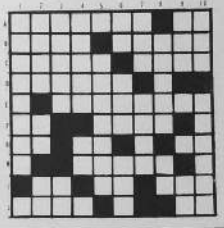
18, quai Duguay-Trouin - Rennes

35 agences en Bretagne
agence à PARIS, 13, rue du Départ (14e)

MOTS CROISÉS

N° 1

par Brigitte SINGER



Horizontalement : A : ancêtre des laiteries modernes. Il y en a 4 dans le jeux — B : sans importance. Situé généralement au-dessus du niveau du sol — C : ce qu'il y a de meilleur. Nous, mesdames ! — D : qui adhère fortement — E : n'est pas le but de l'institut de beauté ! — F : sans préparation. Les premiers communiants la portent désormais — G : comme un ver. Agent de liaison. Affirmation provençale — H : protection à l'accès d'un château fort — I : il a bon dos. Note de musique. A aussi son « salon » — J : éclats de voix. Subit souvent des fluctuations

Verticalement : 1 : vous y découvrirez des horizons nouveaux — 2 : elle lâcha Icare. Conjonction. Métal — 3 : son homonyme est au centre de la Bretagne. S'emploie au lieu de et dans les phrases négatives — 4 : l'année passée. Interjection — 5 : c'est le sort des grenades — 6 : règle. Elle peut être douce. Filet — 7 : il est très attendu. Oiseau de l'ordre des échassiers — 8 : qui désire avec beaucoup d'ardeur. Liaison — 9 : nous n'aimons pas le déclarer. Interjection marquant la surprise — 10 : les siens. Figure sur la couverture de notre premier numéro...

Solution page 10

DÉGUSTEZ ...

OFFREZ ... UNE

Framboise d'Alsace

"Elite des fins gourmets"

C'est une distillation personnelle de

G. E. MASSENEZ, PROPR. DISTILLATEUR

A BASSEMBERG VALLÉE DE VILLE

ALSACE

TÉLÉPHONE : 92-61-85

des eaux-de-vie MASSENEZ chez vous

c'est la signature de gens de goût