

Tourisme. Il propose de découvrir Auray de façon gourmande

Après les confinements, Bertrand Delaunay s'est lancé dans une aventure touristique gourmande. Il propose de découvrir, entre autres, Auray (Morbihan) et son pays, à travers des itinéraires qui mettent en lumière ses produits, producteurs, commerçants, et artisans locaux.



Première étape du Breizhtronomie food-tour de Bertrand Delaunay à Saint-Goustan, à Auray (Morbihan), autour du blé noir. | OUEST-France

« Savez-vous d'où vient le sarrasin, ou le blé noir ? » Sur le joli port de Saint-Goustan, à [Auray \(Morbihan\)](#), un petit groupe boit les paroles de Bertrand Delaunay. Il est, ce lundi matin, leur Compagnon gourmand. Après quelques explications sur l'or noir – originaire d'Asie – qui compose les savoureuses galettes bretonnes, la petite troupe grimpe quelques marches en direction de la crêperie Saint-Sauveur, nichée dans une ruelle, à la terrasse agréablement ombragée.

Un « attachement à la cuisine et aux traditions bretonnes »

C'est la première étape d'une balade gourmande concoctée par Bertrand Delaunay. Celui qui a travaillé une douzaine d'années dans le tourisme, a mitonné des food-tour pour petits groupes (10 à 12 personnes maximum), pour faire découvrir [Vannes](#), le golfe du Morbihan, Auray et son pays à travers leur riche terroir. « Le Covid a fait basculer beaucoup de choses. Après être revenu vivre à Vannes, j'ai eu envie de créer quelque chose, » explique ce natif de Nantes, dont la mère et la grand-mère

sont originaires du Finistère. « C'est pour ça que j'ai un attachement à la cuisine et aux traditions bretonnes. »



Aurore Bessy, de la crêperie Saint-Sauveur, à Saint-Goustan, à Auray (Morbihan), explique d'où viennent les produits de son samossa de galette de blé noir. | OUEST-FRANCE

L'idée germe alors de proposer un concept autour de la gastronomie et des producteurs locaux, en s'inspirant des food-tour, davantage connus à l'étranger, même s'il en existe de plus en plus dans les grandes villes. « J'ai testé mon premier food-tour à Bombay, en Inde, » se rappelle [Bertrand Delaunay qui en a quelque peu modifié le principe en se lançant en 2021](#). « Je veux vraiment mettre l'accent sur les producteurs, les artisans, les commerçants, aller à leur rencontre. Ce n'est pas juste une dégustation dans un restaurant. »

« Éveiller la curiosité, nourrir l'intérêt »

Et cela se vérifie sur la terrasse de la crêperie Saint-Sauveur, à Auray, nouveauté de la saison 2022. Derrière son plan de travail, Aurore Bessy qui gère l'établissement avec son mari Erwan depuis 12 ans, prend le temps d'expliquer aux gourmands du jour, d'où viennent les produits qui composent le samossa de galette de blé noir qu'elle est en train de préparer. Des carottes de la ferme de Keruzerh, à Locoal-Mendon, du fromage de chèvre du Ménez Hom, à l'entrée de la presqu'île de Crozon... « J'adore l'idée, partager ce que je fais, la culture et les traditions culinaires bretonnes », indique la restauratrice autodidacte, « plus que ravie », d'« éveiller la curiosité et de nourrir l'intérêt » des participants sur son métier.



Vient le moment de la dégustation des bons produits d'Aurore Bessy, de la crêperie Saint-Sauveur, à Auray (Morbihan). | OUEST-France

Bertrand Delaunay qui ne se « revendique pas guide touristique », fonctionne au coup de cœur avec les producteurs qu'on lui recommande. « Ils ont des personnalités différentes, sont passionnés et ils ont de bons produits, c'est la base. » À chaque balade gourmande, il en fait rencontrer 5, lors de 5 étapes, « en suivant une chronologie du salé au sucré ». Certains de ses itinéraires se font à pied, d'autres en minibus, directement chez les producteurs.

Renseignements : sur le site de [Breizhtronomie food tour](http://breizhtronomie-food-tour.com), breizhtronomie-food-tour. Tarifs pour le food-tour à Auray, 45 €, trois heures de balade. En tout six food-tour dans le département dont un pour les familles avec enfants à Vannes.