

Vannes. On a testé pour vous le food tour Breizh'tronomie, une balade gourmande dans le centre-ville

Breizh'tronomie, entreprise vannetaise lancée en 2021 par Bertrand Delaunay, propose des visites gastronomiques dans la région du Golfe du Morbihan. On a testé pour vous la balade à pied de Vannes (Morbihan).



Le food tour Breizh'tronomie n'est pas seulement un itinéraire gourmand, c'est aussi un moment d'échange avec les producteurs heureux de partager leur passion. | OUEST-France

La visite débute en face de l'hôtel de ville de [Vannes \(Morbihan\)](#), je suis accompagnée de Jean-Philippe et Lisa, venus de Normandie pour expérimenter cet itinéraire culinaire. Alizé, la guide de [Breizh'tronomie](#), commence par parler de Vannes. « **L'hôtel de ville de Vannes est une copie miniature de celui de Paris** », nous apprend-elle.

Après une balade dans la vieille ville, au gré d'anecdotes historiques sur les maisons à colombage, la cathédrale et les remparts, la première halte gourmande se fait aux halles des Lices. Avant la dégustation des spécialités locales, Alizé relate l'histoire gastronomique de la région : « **La cuisine bretonne est marquée par sa simplicité.** »

Ce qui la démarque des autres, ce sont les ingrédients de grande qualité que l'on utilise. »

La visite débute en face de l'hôtel de ville de [Vannes \(Morbihan\)](#), je suis accompagnée de Jean-Philippe et Lisa, venus de Normandie pour expérimenter cet itinéraire culinaire. Alizé, la guide de [Breizh'tronomie](#), commence par parler de Vannes. « **L'hôtel de ville de Vannes est une copie miniature de celui de Paris** », nous apprend-elle.

Après une balade dans la vieille ville, au gré d'anecdotes historiques sur les maisons à colombage, la cathédrale et les remparts, la première halte gourmande se fait aux halles des Lices. Avant la dégustation des spécialités locales, Alizé relate l'histoire gastronomique de la région : « **La cuisine bretonne est marquée par sa simplicité. Ce qui la démarque des autres, ce sont les ingrédients de grande qualité que l'on utilise. »**



« Au Moyen Âge, les maisons ont été construites le plus proche possible de la cathédrale, car c'était vu comme une façon de se rapprocher de Dieu », raconte Alizé (à gauche), la guide, dans la rue Saint-Guénhaël, à Vannes (Morbihan). | OUEST FRANCE

Un moment d'échange avec des producteurs passionnés

Aux halles, on se délecte des galettes bretonnes d'Angélique, éleveuse de la ferme de Kerroui. On goûte ensuite l'andouille de Guéméné puis du fromage breton.

La promenade se poursuit au marché de Vannes où l'on rencontre Nathalie. Son fils Jean est le fondateur de **Jeannot et ses bœufs**. « **C'est en travaillant avec un ostréiculteur que Jean a découvert que les très grosses huîtres n'étaient pas consommées. Il a alors eu l'idée d'en faire des terrines et des sauces. Nous élaborons les recettes ensemble** », raconte Nathalie.

Finalement, cette balade n'est pas seulement un itinéraire gourmand, mais aussi un moment d'échange avec les producteurs, heureux de partager leur passion. Ainsi, dans la halle aux poissons, Gwenaël, ostréiculteur, nous fait goûter ses huîtres, tout en évoquant son parcours : « **J'ai découvert l'ostréiculture quand j'avais 14 ans. C'est avant tout un métier de passion.** »



Accompagnées d'un verre de muscadet, les huîtres de Gwenaël font le régal de Lisa. « Les huîtres ont un goût noisetté, c'est délicieux », s'exclame-t-elle. | OUEST FRANCE

« Découvrir de bonnes adresses »

Vient enfin l'heure du dessert. Nous allons à la rencontre de Géraldine, fondatrice des **Nuages de Gégé**. Cette petite pâtisserie vend uniquement des choux à la crème, dont un aux saveurs bretonnes : un chou à la crème chantilly infusée au sarrasin torréfié. « **C'est délicieux !** », s'exclame Jean-Philippe.

Lisa est elle aussi conquise : « **On a découvert de très bonnes adresses** », dit-elle, après sa dernière bouchée de la matinée : un kouign amann de chez François, place des Lices.

Les mercredis et samedis, à 10 h. Départ à l'hôtel de ville de Vannes. Tarif : 45 € par personnes pour la balade vannetaise à pied. Durée : 3 h 15. Groupes : 12 personnes maximum. Sur réservation sur breizhtronomie-food-tour.com/les-visites-gourmandes/