



Ci-dessus.
La porte
Prison.
À droite.
La porte
Poterne.

Rencontre Bertrand Delaunay « Mettre en avant les meilleures adresses »

Investi dans le domaine du tourisme, Bertrand Delaunay organise des balades gastronomiques à travers la ville de Vannes et sur l'ensemble du golfe du Morbihan. Grâce à ce concept très en vogue, ce jeune homme ouvre les visiteurs aux richesses de la Bretagne, une région qu'il aime par-dessus tout.



Comment est né le concept de Breizhtronomie Food Tour ?

En 2018, lors d'un voyage en Inde, dans le cadre d'une mission professionnelle, j'ai participé à un « food tour » dans les rues de Bombay. Ce concept m'a immédiatement séduit, car, selon moi, il permet d'allier découverte d'un territoire et initiation aux spécialités culinaires locales. Cette expérience m'a clairement inspirée. Je voulais absolument la reproduire à l'échelle du Morbihan. Cloîtré dans mon pied-à-terre vannetais pendant la pandémie, j'ai réfléchi aux contours de ce projet. Finalement, Breizhtronomie a été fondée en 2021.

En quoi consiste-t-il, ce concept ?

Concrètement, j'ai sélectionné quelques-unes des meilleures adresses de la région, et je veille à les mettre en avant, que ce soit lors des balades ou dans mon discours. Je souhaite surtout collaborer avec des producteurs à taille humaine. À ce jour, Breizhtronomie compte une trentaine de partenaires, que l'on retrouve dans les six balades proposées. Les saveurs

bretonnes sont très connues, car les Bretons les ont exportées en dehors de leur région. Mais, en fin de compte, rien ne vaut de goûter nos produits sur place.

Justement, comment s'articulent ces balades gourmandes ?

Dès le lancement du concept, j'ai souhaité proposer des balades à pied, mais aussi des balades en van. Concrètement, je propose deux balades à pied dans Vannes et Auray. Ces balades, d'une durée d'environ trois heures, incluent cinq étapes gourmandes. Chaque étape est l'occasion de faire connaissance avec un artisan ou un producteur, d'écouter son histoire et de déguster de ses produits. L'idée, c'est de mettre en lumière les grandes spécialités bretonnes, de la biscuiterie à l'ostréiculture en passant par la fromagerie et la crêperie. Les trois autres balades se font en van : au choix, le « Food Tour Golfe du Morbihan tribord », le « Food Tour Golfe du Morbihan bâbord » et le « Food Tour Au détour d'Auray ». Ces balades durent environ quatre heures et sont elles aussi

ponctuées de cinq étapes gourmandes. Nous proposons également un tour dédié aux enfants (à partir de 4 ans, avec leurs parents bien sûr), une balade ludique dans les ruelles de Vannes d'une durée de 1 h 45, qui allie jeux et dégustations sucrées. Bref, on se régale en famille !

Parlez-nous des producteurs, de ceux qui vous ont le plus marqué...

Instinctivement, je pense à Françoise, de la Crêperie Dan Ewen, présente dans le « Food Tour » de Vannes. C'est une femme passionnée par son métier et sa région, qui vous emporte dans ses histoires ! Elle vous raconte le monde merveilleux de la crêperie. Sinon, je peux citer la Cidricerie Nicol, à Surzur. Cette entreprise familiale se transmet de génération en génération. Enfin, je finirais en citant l'enseigne Jeannot & Ses Bocaux, des producteurs de sauces et de tartinables qui font preuve d'une incroyable volonté. ♦

• Breizhtronomie Food Tour.
Tél. : 06 86 55 19 88. breizhtronomie-food-tour.com
De 45 à 70 euros le tout par personne.