

Vannes

Une promenade gourmande pour explorer la ville

On fait quoi cet été ? Breizh'tronomie propose de parcourir les rues du centre-ville de Vannes tout en profitant de la gastronomie bretonne. Nous avons testé pour vous.

On a testé

« Rendez-vous devant l'hôtel de ville. » Voilà les indications reçues pour le départ du tour. Rien de plus sur les lieux qui seront visités. Bertrand Delaunay, le fondateur de Breizh'tronomie, est déjà sur place, son cabas à roulettes à ses côtés. Fondée en 2021, l'entreprise propose des tours à Vannes et Auray, pour faire découvrir l'histoire de ces villes à travers la gastronomie. « J'ai toujours travaillé dans le tourisme. Il y a trois ans, j'ai voulu me lancer dans mon propre concept », explique Bertrand.

Chaque personne du groupe se présente et un sac est donné contenant, entre autres, un livret avec toutes les adresses du trajet. Bertrand commence par faire un retour sur la géographie et l'histoire de la Bretagne, du Morbihan et de Vannes. La balade d'un peu plus que trois heures démarre.

« Simplicité et qualité des produits »

En passant par les rues étroites, les Halles et le marché, les déambulations du groupe sont rythmées par les interventions de Bertrand. « La gastronomie bretonne est marquée par deux choses : sa simplicité et la qualité des produits utilisés. »

Le premier arrêt se fait à la crêperie Dan Ewen, pour parler du sarrasin et des crêpes. « Quand un Breton ne connaît pas une crêperie, il commence toujours par une galette nature, pour voir la technique de la crêpière », explique Françoise Danet, la propriétaire.

Direction les Halles pour goûter aux fromages que propose Véronique Cauvin, ainsi qu'à la fameuse andouille de Guéméné. Petit arrêt sur



Déguster des spécialités bretonnes, en apprendre plus sur Vannes et échanger avec les commerçants, c'est ce que propose Breizh'tronomie, en compagnie de Bertrand Delaunay.

(PHOTO : OUEST-FRANCE)

le marché bondé pour tester des recettes à base de galette, avant de rendre à la halle aux poissons.

Un point sur l'industrie ostréicole et des conseils pour l'ouverture des huîtres avec Gwénaél Le Labourier et c'est déjà le moment de déguster le mollusque avec un verre de vin muscadet.

« Je ne suis pas déçue d'être venue »

« Je choisis moi-même les personnes chez qui nous nous arrêtons, pour la qualité de leurs produits, mais aussi pour la passion qu'ils ont à parler de leur métier », confie Ber-

trand. La fin du parcours se fait en douceur, avec des choux pâtisseries et le fameux kouign-amann.

Lucile Bufanno et Marc Menguy, récemment installés à Vannes, ont repéré le tour sur les réseaux sociaux.

« Comme nous venons d'arriver, nous voulions découvrir les spécialités bretonnes. » La mère de Lucile, Helena Bufanno, les accompagne : « J'étais persuadée que le kouign-amann était fait avec de la pâte feuilletée, mais en fait, c'est de la pâte à pain. Je ne suis pas déçue d'être venue. »

La mère et sa fille, qui ne mangent pas de fromage, se sont même lais-

sées tenter par les produits que propose Véronique Cauvin.

Pour Aurélie Desbras et Axel Naillon, un couple venu de l'Oise pour les vacances, c'est l'occasion de faire le plein d'adresses pour la fin de leur séjour.

Louise MONARD-DUVAL.

Les mercredis et samedis, à 10 h, rendez-vous sur la place de l'Hôtel-de-Ville, à Vannes. Durée : 3 h 15. Tarif : 55 €. Groupe entre huit et douze personnes. Plus de tours et réservation sur le site breizhtronomie-food-tour.com