Maison bleu lin

Cette mercerie ancienne devenue salon de thé a gardé le fil de son passé : bocaux remplis de boutons, meubles composés de bobines. A table, le craquelin est bio et les scones maison s'accompagnent de *clotted cream* de Cornouaille.
9, rue du Petit-Fort, Jerzual, Dinan. 02.96.85.05.87.

La Cale aux épices

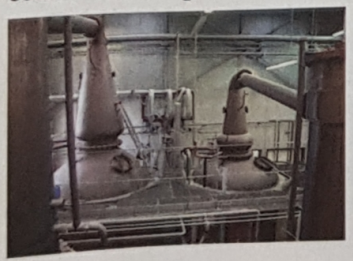
Voyager dans l'assiette, c'est possible grâce à ces épices des quatre coins du monde, ces 12 currys et 40 poivres. Sans oublier le safran d'Armor et les pâtes aux algues Dulse – bien locaux.
6 bis, rue des Huit-Patriotes, Paimpol. 06.34.31.03.99.

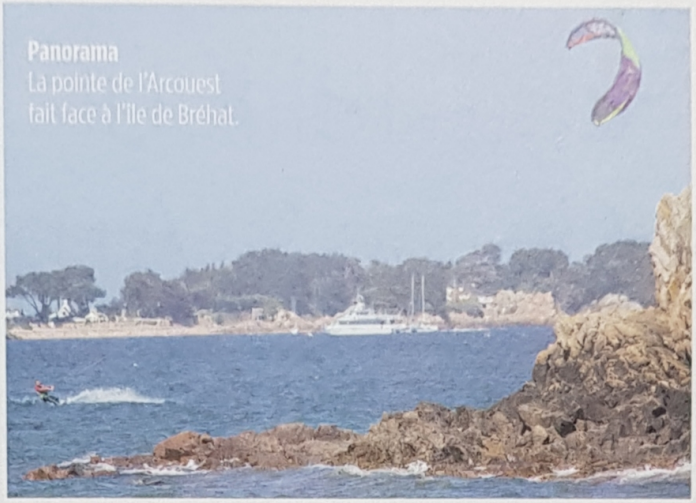
Le Local

Voici un « salon » sur le port où on vient papoter et acheter légumes, fruits, plats cuisinés et cidre... Les produits locaux sont bio comme l'Orgé, le café d'orge à essayer sans faute.
Quai des Terre-Neuvas, Pléneuf-Val-André. 06.04.17.27.33.

Distillerie Warenghem Lannion

A côté des classiques locaux (pommeau et chouchen), cette distillerie produit





Panorama
La pointe de l'Arcouest fait face à l'île de Bréhat.

du whisky breton. A tester, bien sûr.
Route de Guingamp, Lannion. 02.96.37.00.08.

Ty'Papo

Depuis près de trente ans, le glacier Eric Elien fait fondre de plaisir petits et grands avec ses parfums : fraise cardamome, rhubarbe rose et réglisse...
Rue Winston-Churchill, Pléneuf-Val-André. 02.96.63.18.89.

Le Recommandé

Dans cette ancienne poste, on fond devant les pâtisseries d'Hughes Pommereul. Venez tôt, ses créations partent comme des petits pains. Tartes salées divines.
3, rue de l'Amiral-Charner, Pléneuf-Val-André. 02.96.65.34.67.

Au char à bancs

Chez les Lamour, il y a de l'amour (beaucoup !) dans les vieilles pierres du moulin et dans la potée qui mijote cinq heures dans un chaudron avec les légumes du jardin. Dehors, les enfants font du pédalo, un tour de poney et observent la truie et ses petits pendant que les parents chinent à la brocante. Et si on restait dans l'une des chambres d'hôtes ?
Moulin de la Ville-Geffroy, Plélo. 02.96.74.13.63.

Armel Brittany

Loin des clichés, Armel Brittany revisite les classiques bretons en y ajoutant une note contemporaine et élégante. Ainsi, le bol traditionnel s'offre la délicatesse d'une porcelaine de Limoges aux tons fanés et le pull marin s'enrichit de détails discrets. A voir aussi,

les plaques émaillées d'Olivier Lapicque et les sérigraphies de Valérie Leroux.
12, rue de l'Eglise, Paimpol. 02.96.20.61.68.

Quay des Anges

Une brocante doublée d'un salon de thé aux couleurs Farrow & Ball... Une belle idée pour cet atelier de patines dans lequel Sandrine Beaudouin donne un coup de jeune aux meubles poussiéreux.
57, boulevard du Maréchal-Foch, Saint-Quay-Portrieux. 06.61.89.55.94.

Le Fumoir de Saint-Cast

Grondin rouge, coquille Saint-Jacques, lieu jaune, aiglefin de la région (et saumon d'Irlande et d'Ecosse) sont fumés traditionnellement sur place. Un régal !
Zone artisanale Roche-Couverte, Henanbihen. 06.62.56.94.21.

Atelier 28

Lieu éphémère, il présente plusieurs artistes et artisans bretons. Coup de cœur pour les aquarelles et dessins de Yann Lesacher, qu'on retrouve dans les pages d'« Une Bretagne par les contours » et pour les meubles en chêne d'Un week-end à la maison.
28, quai des Terre-Neuvas, Dahouët, Pléneuf-Val-André.

Galerie Stephan

Découvrir la Bretagne passe par la galerie de Marie Stephan. Spécialisée dans l'art de 1850 à 1950, elle retrace l'histoire de cette destination, autrefois considérée comme exotique, en exposant des trésors signés

La cabane

Service au comptoir et ambiance follement sympathique dans la paillote de cet ancien marin pêcheur. Au menu, fish & « touille » de légumes, huîtres et moules...
17, rue du Biliec, Paimpol. 02.96.55.08.91.

KHANH RENAUD/SQUARE POUR *LE POINT* (X 5)