

LES MUSTS DU FINISTÈRE

Mode, décoration, cosmétiques, culture, gastronomie, arts de la table... Le Finistère, c'est tout un art de vivre.



Traou Mad

Des œufs, du sucre, une peu de farine et du beurre salé... Ce sont les ingrédients du bonheur façon Pont-Aven. www.traoumad.fr



Mouettes d'Arvor

En deux générations, les conserves de sardine, maquereau et thon de la famille Gonidec se sont taillées l'une des meilleures réputations de Bretagne. www.gonidec.com



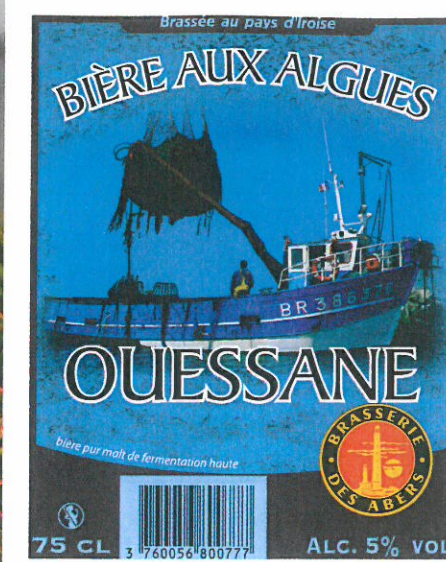
Le pâté Hénaff

Comme le beurre salé, ou les crêpes, la célèbre petite boîte bleue de la conserverie Hénaff fait partie du patrimoine populaire des Bretons. www.henaff.com



Les glaces Jampi

Célèbres pâtisseries bretoises, les Lallemand sont aussi connus pour leurs glaces Jampi, dont une délicieuse création à base de blé noir. www.jampi glacier.com



Bière aux algues

À Ploudalmézeau, à quelques milles des plus importants champs d'algues d'Europe, la Brasserie des Abers met de l'iode pur dans sa bière blonde Ouessane. www.adam-sa.com



Les 4 saisons

Fraise de Plougastel, oignon rosé de Roscoff, caramel à la fleur de sel... Les crêpes et les goûters bretons trouvent leurs confitures dans les Monts d'Arrée. www.4sais.com

Whisky breton

Un whisky au blé noir ? Il fallait oser. La Distillerie des Menhirs l'a fait et a depuis séduit les plus exigeants amateurs. www.distillerie.fr

Beurre de baratte

À Quimper, laiterie Le Gall perpétue une tradition vieille comme la Bretagne, celle du beurre de baratte artisanal. Salé, bien sûr ! www.laiterie-legall.fr

