

56 | ESCAPADE

## 24 HEURES À ROSCOFF

Pour une fugue dépaystante au bout du monde, direction la baie de Morlaix, à la pointe nord du Finistère. Quand le ciel bleu perce les nuages, les longues plages de sable blanc, les rochers de granit noir et la mer couleur Caraïbes composent un tableau d'une beauté irréaliste.

PAR DOMINIQUE SAVIDAN.

### 10h Goûter aux bienfaits des algues

Les plus grands champs d'algues d'Europe se trouvent au large de Roscoff. Deux Normands d'origine, Monique Vernier et Michel Perzinsky, ont eu la bonne idée d'en faire la collecte dès 1993. Dans leur conserverie artisanale, ils les transforment en produits alimentaires, qu'ils font découvrir lors de visites-dégustations gratuites. On se régale de leurs haricots verts marins ou de leurs rillettes de saint-jacques aux algues (6,80 euros), sans oublier leur persil de la mer, que l'on ne mangera pas de rapporter.

Algoplus, 2, quai Charles-de-Gaulle.  
www.algoplus-roscoff.fr

### 11h Rencontrer les légendaires Johnnies de Roscoff

Il n'y a pas seulement la mer dans le Finistère, mais aussi toute une agriculture fertile, qui fournit artichauts, choux-fleurs et surtout oignons AOC. Dans une ferme traditionnelle reconstituée, on fait la connaissance des « Johnnies », ces marchands d'oignons qui vendaient leur production en Grande-Bretagne au XIX<sup>e</sup> siècle, en

faisant du porte-à-porte à pied ou à vélo, avec une cinquantaine de kilos sur le dos ! De nombreuses photos d'époque leur rendent hommage. Visites de 11 heures à 12 h 30 et de 14 h 30 à 17 heures les mercredi, jeudi et vendredi (5 euros).

Maison des Johnnies, 48, rue Brizeux.

### 12h 30 Déjeuner typiquement breton

L'ambiance est chaleureuse dans cette crêperie dotée d'une immense terrasse avec vue sur la mer. L'Écossaise Marie Stuart, qui donne son nom à l'établissement, a effectivement fait escale à Roscoff en 1548, pour venir se fiancer - à l'âge de 6 ans - à l'éphémère roi de France François II, fils d'Henri II. On goûtera avec bonheur les galettes de blé noir, dont la complète aux savoureux oignons de Roscoff, avant de succomber pour la crêpe au caramel au beurre salé, sous sa montagne de chan-



tilly. Comptez 15 euros l'ensemble avec une bolée de cidre bio.

Crêperie Marie-Stuart, 28, rue de l'Amiral-Réveillère. www.creperie-roscoff.com

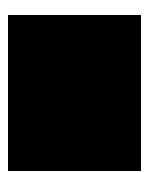
### 14h Découvrir les coulisses de la pêche à la criée

Quelque 80 mareyeurs - les acheteurs agréés - se fournissent chaque jour en lottes, raies, turbots, langoustines et autres fruits de mer sur le port du Blosson. Aujourd'hui, les ventes sont informatisées, et il n'y a plus de crieurs pour les diriger. C'est ce que l'on apprend dans la très instructive vidéo qui ouvre la visite commentée (5 euros, 3 euros pour les 6-12 ans). En contrebas, on assiste au tri de la pêche depuis l'espace vitré d'un immense hangar. Tout va très vite, comme si ces professionnels jonglaient avec les poissons !

Port du Blosson.

### 16h Se faire bichonner au centre de thalasso

C'est à Roscoff que le docteur Louis-Eugène Bagot a inventé la thalasso moderne, en 1899. On profitera de quelques heures au spa marin dans les



57

La grande plage de Perharidy (1), avec ses 2,8 kilomètres de sentier côtier balisé, s'offre aux amoureux de la mer, qui pourront également apprécier les charmantes ruelles de Roscoff (2), et s'arrêter dans l'un des restaurants de la ville, ou acheter des produits à base d'algues (3).

deux piscines d'eau de mer chauffées, puis on fera le plein de sels minéraux et d'oligoéléments dans la grotte de sel, avant de s'allonger dans la salle de repos vitrée, avec vue panoramique sur la côte sauvage (24 euros la demi-journée au spa marin).

**Valdys Resort Roscoff, 16, rue Victor-Hugo.**

### 18 h Respirer à pleins poumons sur la presqu'île de Perharidy

Ragaillardis par la thalasso, on prend la direction du sentier côtier balisé de 2,8 kilomètres pour faire le tour de la presqu'île, entre pins et plages à perte de vue, dont la couleur change au gré des marées et du ciel. Les photographes prendront des clichés inoubliables de ces paysages lunaires de granit noir, avant de se reposer sur la belle plage de Roc'h Kroum, face au port de Roscoff.

### 20 h Dîner de poissons et de fruits de mer

Sur le vieux port, ce restaurant séduit par son atmosphère enjouée de guinguette de bord de mer. Les plats bistro-nomiques entre terre et mer sont

originaux et savoureux. Les tempuras de langoustines (beignets) sont suivis par des noix de saint-jacques juste snackées. On craquera au dessert pour la mousse au caramel avec sa compotée de pommes. Au dîner, formule entrée, plat, dessert à 38 euros.

**Les Bricoles, 1, place de la République. www.lesbricoles-roscoff.fr**

### 22 h Dormir face à la mer aux Tamaris

Les larges fenêtres des petites chambres claires ouvrent directement sur la plage, face à l'île de Batz, accessible par navette-bateau en quinze minutes (tarif 10 euros). Si près qu'elle semble quasiment la toucher. On se croirait dans un tableau. Ici, tout rappelle la mer: les peintures pastel des têtes de lit, les toiles bâchées aux plafonds, les porte-savons en forme de poisson. L'accueil est chaleureux et familial. Chambre à partir de 60 euros.

**Hôtel Aux Tamaris, 49, rue Édouard-Corbière. Tél.: 02 98 61 22 99. www.hotel-aux-tamaris.com**

## ROSCOFF AUTREMENT en partenariat avec GEOGuide Coups de cœur

Cap sur Batz ! Juste en face de la côte de Roscoff et accessible en bateau, ce discret paradis s'explore à vélo. Profitez de ses plages, et aussi de ses pommes de terre au goût délicat, à déguster, par exemple, avec

un homard grillé au barbecue au Penn ar Batz.



© Gallimard