

Les **Offices de Tourisme** de Bretagne présentent

LES SEMAINES DU TOURISME ÉCONOMIQUE ET DES SAVOIR-FAIRE



**Du 19 au 22
octobre**

Découverte
des savoir-faire
en Kreiz Breizh !

Les
entreprises
vous ouvrent
leurs **portes**

www.semaines-tourisme-economique.bzh



Les Terres Tatouées

Lundi 19 octobre - 10h
Lanrivain



Installé au bord du lac de Kerne Uhel, l'atelier de la céramiste Maeve Dupuis explore une céramique poétique mêlant modelage, gravure et techniques graphiques. L'artiste compare l'argile à une peau lisse et malléable sur laquelle elle inscrit des récits, des mots et des fragments de poèmes. Sérigraphie, sgraffito et mishima donnent vie à des objets du quotidien comme à des sculptures, où matière et poésie se rencontrent.

Cidrierie Le Maître

Lundi 19 octobre - 15h
Maël-Carhaix

Créée en 1996 à Maël-Carhaix, la cidrierie Le Maître, familiale et attachée à son terroir, produit environ 20 000 bouteilles par an de cidre, jus de pommes et vinaigre de cidre bio.

Lors de la visite, découvrez les étapes de fabrication, de la pomme à la mise en bouteille, et échangez avec les producteurs sur leur métier, leurs méthodes et leur engagement pour une production respectueuse de l'environnement.

Studio Ler

Mardi 20 octobre - 10h
Saint-Nicolas-du-Pélem



Lydia Belghitar et Jessica Richard, du Studio Ler, travaillent la lave volcanique des volcans d'Auvergne pour créer des objets d'art, du mobilier et des vêtements sur mesure. Grâce à l'émaillage, elles révèlent toute la richesse de cette matière, entre textures, nuances et couleurs.

À travers leurs créations aux lignes franches, elles explorent les possibilités de la lave et mettent en valeur son caractère unique. La visite permet de découvrir leur univers, leur savoir-faire et les différentes étapes de transformation de la lave émaillée.

Ferme du Broyou

Mardi 20 octobre - 15h - Glomel

Poussez les portes d'une ferme laitière biologique engagée pour le vivant et les paysages !

Olivier Perrot et Florence Jugant vous accueillent au GAEC Le Broyou, où l'herbe, les haies et les ressources du territoire occupent une place centrale. L'occasion de découvrir le quotidien de l'exploitation et les pratiques mises en œuvre pour préserver la biodiversité et valoriser les ressources de la ferme, notamment grâce à une chaufferie bois alimentée par les haies de l'exploitation.

CM2A

Mercredi 21 octobre - 10h - Rostrenen



La société CM2A conçoit et fabrique des équipements et solutions automatisées sur mesure pour les abattoirs de volailles, notamment pour le transport, la réception et l'étourdissement.

Cette visite vous permettra de découvrir la multitude de métiers et de compétences nécessaires à l'aboutissement d'un projet industriel. Une découverte des coulisses d'une activité locale qui participe pleinement au dynamisme économique mondial.



Nénuphars du monde - Jardin du Thé Breton

Mercredi 21 octobre - 15h - Rostrenen

Au cœur du Centre-Bretagne, l'exploitation familiale réunit deux univers : Nénuphars du Monde, pépinière spécialisée dans les nénuphars, lotus et plantes de bassins, et le Jardin du Thé Breton, dédié à la culture artisanale du théier (*Camellia sinensis*). Deux activités qui partagent une même passion pour le savoir-faire horticole et le respect du vivant. Découvrez les coulisses de ces cultures originales, du bassin à la tasse !

Atelier Koad Bras

Jeudi 22 octobre - 10h - Trémargat

À l'Atelier Koad Bras, Uli Rossbach, Maître Artisan d'Art, crée depuis 18 ans du mobilier unique en bois massif. Elle associe techniques ancestrales et lignes contemporaines pour donner vie à des tables, étagères, bureaux, chaises ou lits en bois français, fabriqués dans une démarche écoresponsable.

Sur mesure ou créations originales, ses pièces jouent sur les formes, les textures et les associations de matériaux. Découvrez son univers et son savoir-faire au cœur de l'atelier.



Ferme Terre & mousse

Jeudi 22 octobre - 15h - Trémargat

Découvrez une ferme où maraîchage et brasserie paysanne se rencontrent !

Depuis 2023, Tim et Mathilde cultivent une cinquantaine de légumes biologiques au fil des saisons et produisent leur propre orge, transformée en bières paysannes dans leur micro-brasserie.

Une même démarche guide ces deux activités : proposer une alimentation saine et savoureuse tout en prenant soin de la terre et des paysages. Découvrez leur ferme, leurs pratiques et leur savoir-faire !





Réservez sur www.tourismekreizbreizh.bzh



Tarif : 2,50 € par personne

Gratuit pour les moins de 18 ans, les demandeurs d'emploi, les jeunes accompagnés par les Missions Locales, les étudiants, les accompagnants de personnes en situation de handicap.

Un événement organisé au profit de la Fondation du Patrimoine de Bretagne.



SEMAINES DU
TOURISME
ÉCONOMIQUE ET
DES SAVOIR-FAIRE

Office de Tourisme du Kreiz Breizh - 1 place de la République
22110 Rostrenen - Côtes d'Armor

02 96 29 02 72 - office@tourismekb.bzh
www.tourismekreizbreizh.bzh

