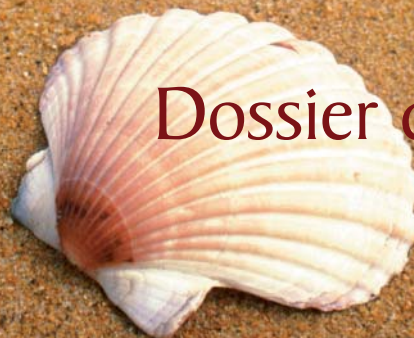


Saint-Jacques
de la Baie de
Saint-Brieuc

BRETAGNE



Dossier de presse

Variations lyonnaises

autour de la coquille Saint-Jacques



Office de tourisme de la Baie de Saint-Brieuc
7, rue Saint-Gouéno - BP 4435
22044 Saint-Brieuc cedex 2

Tel. : 0 825 00 22 22
Fax : 02 96 61 42 16
info@baiedesaintbrieuc.com
www.coquille.baiedesaintbrieuc.com

Contact presse

Didier SIMON
Directeur
Tel : 02 96 33 33 57
direction@baiedesaintbrieuc.com

Variations lyonnaises autour de la coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, c'est avant tout une rencontre improbable entre la mer et la montagne. Une histoire de rencontres entre passionnés de cuisine et chefs talentueux autour d'un produit qui fait l'unanimité sur sa réputation et sa qualité.

Un pas franchi grâce à la mobilisation de chefs lyonnais, de Claude Ruel de la société Homards acadiens, de Bertrand Desplat directeur de Celtarmor, des membres de la confrérie de la coquille Saint-Jacques ainsi que d'une bonne dose d'enthousiasme partagé.

Nous espérons que cette opération auprès des chefs lyonnais amènera d'autres bons moments de convivialité. C'est en effet ce type de rencontres qui fait tout l'intérêt des métiers de la gastronomie et du tourisme. En Bretagne, et tout particulièrement en Baie de Saint-Brieuc, nous sommes persuadés que la meilleure des promotions touristiques consiste, via un produit phare comme la coquille Saint-Jacques, à donner un aperçu du bien vivre sur notre territoire.

Michel Hinault
Président de l'Office de tourisme
de la Baie de Saint-Brieuc

SOMMAIRE

La coquille Saint-Jacques, fiche signalétique	page 4
La Baie de Saint-Brieuc, premier gisement national de coquilles Saint-Jacques	page 5
La Baie de Saint-Brieuc, portrait	page 6
La Baie de Saint-Brieuc, destination gourmande	page 7
Idées recettes par les chefs étoilés de la Baie de Saint-Brieuc	page 9
Variations lyonnaises autour de la coquille Saint-Jacques	page 11
Le jeu concours	page 12
Baie de Saint-Brieuc, Erquy et Saint-Quay-Portrieux : 3 offices de tourisme à votre service	page 13
Les participants et partenaires de l'opération	page 14

Fiche signalétique : la coquille Saint-Jacques ou pecten maximus



Pêchée dès le Moyen-Age, notre belle et délicieuse coquille devient vite le symbole des Pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. Les pèlerins qui se rendaient à Saint-Jacques prenaient avec eux une coquille qu'ils utilisaient pour boire de l'eau lorsqu'ils s'arrêtaient pour se reposer. De cette vénération elle gardera un nom : coquille Saint-Jacques. Aujourd'hui la Baie de Saint-Brieuc en est devenue le principal gisement de pêche en France. Nature ou cuisinée, la coquille Saint-Jacques offre toujours le meilleur d'elle-même. Juste pochée, poêlée ou marinée, elle reste délicate et raffinée. Ses saveurs subtiles et parfumées n'ont d'égales que ses qualités nutritionnelles. Le premier grand cuisinier à faire connaître la noix de ce bivalve est Escoffier et c'est au début des années 60 qu'elle connaît un formidable essor.

La coquille Saint-Jacques (nom scientifique *pecten maximus*) est un mollusque bivalve. À coquilles inégales, elle est aisément reconnaissable par une valve supérieure totalement plate et pourvue de côtes. Elle est de couleur rouge à brun. Elle vit essentiellement dans les espaces sablonneux. C'est un animal filtreur qui se nourrit exclusivement de plancton. Sa taille commerciale minimum est de 10 cm (10,2 cm pour celles de la Baie de Saint-Brieuc). Elle peut être atteinte en 2 ou 3 ans mais sa croissance est intimement liée à la richesse en plancton du milieu dans lequel elle évolue.

La particularité de notre coquille est d'être coraillée l'été. Celle de la Baie de Saint-Brieuc est non coraillée du 1^{er} octobre au 1^{er} mars. De novembre à avril, pendant la campagne de pêche, elle porte ainsi l'appellation de « coquille blanche » (sans corail). Le gisement est tel que les pêcheurs locaux, soutenus par l'entreprise Celtarmor, ont construit un atelier de décorticage moderne permettant d'absorber une partie de la pêche et éviter ainsi les à coups d'une éventuelle surproduction. Sa pêche est très courte (2 sorties par semaine de 45 minutes chacune).

La Baie de Saint-Brieuc, premier gisement national de coquille Saint-Jacques

- 3 ports de pêche majeurs en Côtes d'Armor

La baie de Saint-Brieuc, avec les ports d'Erquy, Loguivy-de-la-Mer et Saint-Quay-Portrieux, représente plus de 6 500 tonnes soit presque la moitié de la production française (16 000 tonnes au total par an). Avec ses 150 000 hectares, le gisement naturel classé de la Baie de Saint-Brieuc demeure la zone la plus productive au niveau national.

- Une ressource gérée et protégée par les professionnels

La pêche de la coquille Saint-Jacques se pratique de novembre à mars dans les ports d'Erquy, de Loguivy-de-la-Mer et de Saint-Quay-Portrieux. Dans un souci de protection de la ressource, la pêche est réglementée à 2 jours par semaine, à raison de 45 minutes par jour. La pêche est ensuite vendue aux professionnels en simultané dans les criées d'Erquy, de Loguivy-de-la-Mer et de Saint-Quay-Portrieux ainsi qu'au port départemental du Légué à Saint-Brieuc. Il est possible pour les particuliers de visiter les criées selon les horaires de marées (renseignements auprès des Offices de tourisme de Erquy et de Saint-Quay-Portrieux). La vente au public n'est pas autorisée.

La pêche à la coquille Saint-Jacques en Côtes d'Armor est particulièrement réglementée et surveillée afin d'assurer la pérennité du gisement et l'avenir de la profession. Ce sont les organisations professionnelles des pêcheurs en collaboration avec l'administration des Affaires Maritimes qui gèrent eux-mêmes cette ressource. Elle se pratique du mois de novembre au mois de mars afin de respecter les cycles de reproduction de ce mollusque bivalve qui aime se fixer sur les fonds de sable fin légèrement envasés.

Depuis le début des années 90, les bateaux ne pêchent plus que deux fois trente minutes par semaine en début de campagne, puis deux fois quarante cinq minutes, quand les rendements sont moins importants. Pour faire respecter la durée de pêche et surveiller la flottille, un avion, piloté par un agent des Affaires maritimes, est affrété à chaque pêche.

La principale technique employée pour sa pêche est celle de la drague, armature métallique qui permet de fouiller le fond et de déterrer, puis récupérer les coquilles enfouies. La taille marchande minimale de la coquille est elle aussi réglementée. Aujourd'hui, la coquille Saint-Jacques est le premier coquillage de pêche certifié en France.



La Baie de Saint-Brieuc, portrait



• L'une des plus vastes baies d'Europe

A 2 h 50 de Paris par TGV et 1 h en voiture de Rennes, Saint-Brieuc constitue le principal pôle d'attraction des Côtes d'Armor, avec près de 300 commerces dans son centre piétonnier et ses nombreuses animations. Les 14 communes de l'Agglomération de Saint-Brieuc forment un environnement privilégié ouvert sur une baie remarquable, 5^e au monde par l'amplitude de ses marées. Façonnée de plages et points de vue, la Baie abrite la plus grande réserve naturelle de Bretagne.

Ville centre d'une agglomération dynamique de 115 000 habitants, située entre l'Armor et l'Argoat, Saint-Brieuc compte aujourd'hui près de 50 000 habitants. Ville administrative, universitaire (environ 5 000 étudiants), elle est aussi un pôle économique dynamique du nord de la Bretagne, riche d'une histoire industrielle et ouvrière.

• Côté nature

En empruntant le chemin des douaniers (GR34), découvrez tous les points de vues de la Baie : une diversité de paysages changeants au rythme des marées entre falaises et dunes.

La Réserve naturelle de la Baie de Saint-Brieuc, la plus grande de Bretagne, est un site ornithologique exceptionnel pour observer les oiseaux l'hiver. Près de 40 000 d'entre eux (soit environ 112 espèces) profitent de ce cadre paisible pour y faire une halte migratoire.

Alors, farniente, balade, randonnée, VTT, activités nautiques ou pêche à pied ? Et pourquoi pas une rando poussette en famille sur le port du Légué le long des bateaux de plaisance et des bateaux traditionnels ?

Avec la découverte de l'arrière pays de Saint-Brieuc, qui recèle de paysages peu ordinaires en bord de mer, on passe aisément d'une nature à l'autre.

• Côté culture

Le musée d'Art et d'histoire de Saint-Brieuc : sur deux pavillons en accès libre, retrace l'histoire des différentes activités du département, des traditions de la pêche à l'industrie toilière, l'habitat rural traditionnel ou encore la vie sociale et religieuse bretonne. Expositions temporaires simultanées.

Le musée de la Briqueterie à Langueux-les-grèves : situé sur une ancienne fabrique de briques, c'est le musée dédié aux activités humaines de la Baie de Saint-Brieuc au 19^e siècle (pêche à pied, le maraîchage, les salines...). La Briqueterie accueille également expositions d'art contemporain, parcours pédagogique dès 7 ans et ateliers créatifs toute l'année.

A noter : l'Office de tourisme propose de nombreuses visites guidées ainsi qu'un service randonnée pour les groupes. L'occasion de découvrir l'histoire de la ville ou le petit patrimoine de la Baie (lavoirs et chapelles) et son milieu naturel en compagnie d'un guide qualifié.

La Baie de Saint-Brieuc, destination gourmande

• Le « bien vivre » en Baie de Saint-Brieuc se décline à travers le « bien manger »

La Bretagne se distingue des autres régions de France par son identité culturelle, sa musique, ses traditions et... sa gastronomie. Le territoire de la Baie de Saint-Brieuc en est l'illustration idéale et c'est pour cette raison qu'elle sort ses plus beaux couverts pour dévoiler ses plus belles tables et son identité culinaire à travers le savoir-faire de ses chefs et la qualité de ses produits locaux.

La Baie de Saint-Brieuc, destination gourmande ? Assurément à en juger par la renommée de ses chefs : trois restaurants étoilés dans le guide Michelin 2009, 7 restaurants dans le Gault Millau 2009 dont celui du chef Mathieu Aumont qui remporte le titre de « Jeune Talent Breton 2009 ». Sans compter les émissions de télévision, de radios sur les chefs (Journal de TF1, « Les Escapades de Petit Renaud », « Côté Cuisine », France Inter, CANAL+ ...) et des articles dans des magazines de cuisine.

Ici, les trois jeunes chefs étoilés brillent à quelques kilomètres les uns des autres : Nicolas ADAM, Mathieu AUMONT et Jean-Marie BAUDIC. C'est un cas unique en France par rapport au nombre d'habitants. Gault Millau 2009, dans la catégorie des villes de 40 000 habitants, Saint-Brieuc est la seule à dénombrer autant de restaurants cités. « Pour une ville comme Saint-Brieuc, ce résultat est exceptionnel, unique et presque mystérieux », commente Marc Esquerré, coordinateur des enquêtes et de la rédaction chez Gault Millau.

Est-ce parce qu'ici terre et mer ne cessent de se superposer, leur offrant ainsi un univers imaginaire illimité ? Sans doute, tant leur originalité et leur créativité semblent infinies dans ce somptueux décor naturel. Les senteurs et les saveurs des produits locaux se mêlent donc au savoir-faire local et invitent à partager un moment de détente. Au rendez-vous des mélanges : produits de la terre et de la mer dont la coquille Saint-Jacques : la reine de la Baie se déguste d'octobre à avril sous mille et une recettes.

La baie se prête naturellement à la consommation de ces produits de fraîcheur variés. Le territoire profite à la fois d'un espace côtier qui offre des produits de la mer comme la coquille Saint-Jacques, les moules de bouchot ou encore les bars et autres poissons, et d'un arrière-pays d'élevage et de maraîchage (variété de légumes).

• Zoom sur le collectif Rock'n Toques

A l'occasion du festival Art Rock 2008, l'Office de tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, l'association Wild Rose et les partenaires gastronomiques décident de dédier un espace gourmet au coeur du festival. Le collectif Rock'n Toques est né.

Son but : mettre en avant les dons des chefs de la Baie, la diversité de la richesse du territoire et son dynamisme à travers la gastronomie locale. Les spécialités culinaires originales, proposées pour l'occasion, ont ravis tous les gourmands : plus de 5 500 repas ont été servis en 3 jours, lors de l'opération reconduite en 2009. Un succès !

Pour l'arrivée du Tour de France à Saint-Brieuc début juillet 2008, chefs, pâtissier chocolatier et cavistes se rassemblent à nouveau sur le village Saint-Brieuc Côtes d'Armor avec des mises en bouche créatives et alléchantes. A cette occasion, 3 000 assiettes ont été servies soit 18 000 mises en bouche.

Le collectif est animé par une jeune génération de chefs qui souhaite s'investir dans le dynamisme de la ville. Il est composé aujourd'hui de 8 chefs, 2 maîtres pâtissiers, 2 crêperies, 3 cavistes, 1 producteur de cidre et de l'office de tourisme et l'association Wild Rose.

Les membres du collectif : restaurants, crêperies et cavistes

Aux Pesked, La Vieille Tour, le Youpala Bistrot, Carotte et chocolat, l'Air du temps, l'Auberge Grand Maison, la Cascade, O'Saveurs, Pâtisserie Ozanne, Didier Piquet, la crêperie des Promenades, la crêperie Youenn, Chai Pierre, le Petit Récoltant, le Victor'Inn, Gilles Barbé «Le P'tit Fausset».

Rock'n Toques vous donne rendez-vous au festival Art Rock 2011 du 9 au 12 juin à Saint-Brieuc pour découvrir une gastronomie de rue festive



Idées recettes par les chefs étoilés de la Baie de Saint-Brieuc



- **SAINT-JACQUES GRILLÉES, COUSCOUS DE CHOU-FLEUR, JUS D'OLIVE NOISETTE :** recette proposée par Jean-Marie Baudic, chef du Youpala bistrot (Saint-Brieuc)

16 noix de Saint-Jacques, choufleur, 1 navet boule d'or, 3 échalotes, 20 gr d'olives noires, 1 gousse d'ail, 5 gr de gomasio, 1/2 l de fond blanc, 20 gr de noisettes torréfiées, 1/4 l de vin blanc, citron jaune, botte de ciboulette, 10 cl d'huile d'olive

Hacher finement le chou fleur. Éplucher et tailler en quartiers les navets boule d'or. Éplucher et tailler les échalotes en petits morceaux, les faire revenir à l'huile d'olive, ajouter les noisettes, les olives noires. Mouiller au vin blanc, ajouter l'ail. Réduire de $\frac{3}{4}$. Ajouter le fond blanc, réduire de moitié et rectifier l'assaisonnement. Assaisonner le chou fleur haché avec le gomasio, le zeste de citron jaune, la ciboulette ciselée et un peu d'huile d'olive. Rôtir doucement les navets boule d'or, griller les Saint-Jacques, dresser.

- **SAINT-JACQUES ENDIVES DE PLEINE TERRE, CROUSTILLANT DE BLE NOIR ET SORBET A LA BETTERAVE :** recette proposée par Mathieu Aumont, chef Aux Pesked (Saint-Brieuc)

- 20 noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, 8 endives de pleine terre, 5 cl de vinaigre de citron, 5 cl d'huile d'olive, 5 gr de Garam Massala, 5 gr de fleur de sel
- Croustillant de blé noir : 100 gr de farine de blé noir, 80 gr de sucre glace, 100 gr blanc d'oeuf, 100 gr de beurre doux. Sorbet à la betterave : 1 litre de jus de betterave bio, 3 gr de stabilisateur, 10 cl de vinaigre de citron, 100 gr de trimoline. Réduction de porto balsamique : 10 cl de porto rouge, 10 cl de vinaigre balsamique

Réduction de porto balsamique : faire réduire le mélange dans un coin du fourneau jusqu'à l'obtention d'un mélange sirupeux.

Croustillant de blé noir : mélanger la farine, le sucre et les blancs d'oeufs. Ajouter le beurre refroidi. Étaler sur une plaque, au four 5 min à 180°C.

Sorbet à la betterave : faire tiédir le jus de betterave et le vinaigre de citron. Mélanger la trimoline et le stabilisateur. Verser le jus de betterave sur le mélange. Réserver au congélateur. Assaisonner les Saint-Jacques avec le sel et le Garam Massala.

Couper les endives, mélanger avec le vinaigre de citron, fleur de sel et huile d'olive. Faire sauter à la poêle les Saint-Jacques. Dresser sur les endives, ajouter le sorbet et un filet de réduction de porto et votre croustillant de blé noir.

• **SAINT-JACQUES POÊLÉES AU CHORIZO, ÉCUME DE CIDRE NOUVEAU ET CHÂTAIGNES :**
recette proposée par Nicolas Adam, chef de la Vieille Tour (Plérin)

Un plat d'automne avec la Saint-Jacques, la châtaigne suave, le piquant du Chorizo et l'acidité végétale de la ciboulette pour équilibrer la douceur du cidre.

12 noix de Saint-Jacques, 3 dl de cidre nouveau, 6 tranches de chorizo Iberico, 3 dl de bouillon de volaille, 1 dl de crème liquide, 1 échalote, 100 gr de châtaignes (cuites et pelées), 1 botte de ciboulette, 2 dl d'huile de tournesol ou arachide, sel et poivre du moulin, huile d'olive (2 cl)

Dans une russe moyenne (casserole) ajouter le cidre, l'échalote émincée et 60 gr de châtaignes.

Laisser réduire au tiers à feu moyen, ajouter le bouillon de volaille et la crème liquide.

Laisser mijoter 3 à 4 minutes. Mixer avec un petit mixeur plongeant (ou blender) et passer à l'aide d'un chinois ou d'une passoire assez fine. Rectifier l'assaisonnement (sel et poivre).

Réaliser l'huile de ciboulette : mixer dans un blender la ciboulette avec l'huile (arachide, tournesol, pépins de raisins) et 2 pincées de sel. Saler, poivrer et poêler les noix de Saint-Jacques et les 40 gr de châtaignes restantes dans une poêle anti-adhésive avec un trait d'huile d'olive (cuisson 1 à 2 mn). Disposer dans une assiette creuse les Saint-Jacques, ajouter les lanières de chorizo. Napper généreusement de bouillon de cidre et de châtaigne. Finir avec un trait d'huile de ciboulette.

Variations lyonnaises autour de la coquille Saint-Jacques

- **La coquille à la carte d'une soixantaine de restaurants et poissonneries lyonnais ou rhône-alpins**

Pour la deuxième année consécutive, durant tout le premier trimestre 2011, l'Office de tourisme de la Baie de Saint-Brieuc et une centaine de restaurants lyonnais, dont les établissements Bocuse, mettent à l'honneur la coquille Saint-Jacques. Les chefs lyonnais proposeront à leur carte de nombreuses déclinaisons de cette noix à la chair tendre.

Un produit gastronomique de haute volée qui fait l'unanimité par sa réputation et sa qualité, étroitement lié à son territoire - premier gisement naturel en France avec plus de 6 500 tonnes par an.

A cette occasion, Saint-Brieuc Agglomération et son Office de tourisme proposent à la clientèle des établissements lyonnais différents supports de communication pour découvrir les multiples facettes de la reine de la Baie : un guide de 16 pages et un mini-site internet : www.coquille.baiedesaintbrieuc.com

Les gastronomes pourront ainsi en savoir plus sur la qualité du produit, la gestion exemplaire de sa ressource et découvrir des idées d'escapades gourmandes autour d'Erquy, Saint-Quay-Portrieux et Saint-Brieuc.

- **Zoom sur... Les Homards acadiens**

Installé au nord de Lyon, CMB Homards Acadiens est aujourd'hui le fournisseur référent des bonnes tables de la grande région lyonnaise. Un approvisionnement quotidien à partir de nombreux ports français et étrangers leur permet de proposer une offre de grande qualité à des chefs aux besoins de plus en plus précis.

Des locaux adaptés aux normes et des personnels qualifiés leur permettent d'apporter une aide à la préparation des produits (écaillage, éviscération, filetage, etc.).

Livraisons assurées quotidiennement du lundi au samedi.

Contact : Claude Ruel, directeur commercial

Tel. : 04 74 98 45 46

- **Un jeu concours pour gagner des escapades gourmandes en baie de Saint-Brieuc**

Les visiteurs des établissements participants trouveront un quiz de 4 questions à détacher dans le guide «Variations lyonnaises autour de la coquille Saint-Jacques» ou sur le mini-site dédié à l'opération : www.coquille.baiedesaintbrieuc.com

Le tirage au sort aura lieu lors de la fête de la coquille Saint-Jacques à Villard de Lans dimanche 12 mars 2011.

Les séjours à gagner sont détaillés page suivante.



Jeu concours : les escapades gourmandes à gagner

• Séjour BAIE DE SAINT-BRIEUC : la Baie des étoiles

Pour cette escapade gourmande, nous vous proposons de découvrir la maison du Phare, chambre d'hôte classée 4 clés à l'entrée du Port du Légué et la cuisine de Mathieu Aumont du restaurant étoilé Aux Pesked. Vous serez hébergés dans cette jolie maison jaune à colombages verts, construite par un riche armateur au milieu du 19^e siècle. Habitée par des passionnés d'art et d'histoire, la maison a su conserver bien des trésors d'architecture et de décoration. En outre, la villa cotoie de belles demeures édifiées aux prémices du tourisme balnéaire en Bretagne procurant un charme unique à l'esplanade qui les accueille.

Coté papilles, Mathieu et Sophie Aumont vous accueilleront dans leur restaurant étoilé « Aux Pesked ». Mathieu, jeune Chef étoilé depuis 3 ans donne de la personnalité à ses plats grâce à des expériences professionnelles variées et fructueuses, de nombreux voyages et lectures dans lesquels il puise l'inspiration. Ici les plats ont leur accord avec les vins grâce à une cave de quelques 1500 bouteilles! Mathieu Aumont sélectionne rigoureusement ses produits, élabore des recettes de saison avec beaucoup de créativité... « Ce que je fais, c'est le reflet de ma personnalité. La règle d'or ? Le respect des produits.»

Le séjour comprend : 2 nuits à la maison du Phare (petit déjeuner inclus), 1 dîner pour deux personnes Aux Pesked, 1 coffret accueil en Baie de Saint-Brieuc

Office de Tourisme de la Baie de Saint Brieuc
02 96 33 32 50 / cjaouen@baiedesaintbrieuc.com / www.baiedesaintbrieuc.com

• Séjour ERQUY : tendre échappée gourmande

Lors d'une escapade romantique, vous serez accueillis par les propriétaires de la Villa Nazado, chambres d'hôtes de caractère raffinées. Vous apprécierez le menu « Coquille Saint-Jacques » préparé par Mr Froc, ancien élève d'Olivier Roellinger et propriétaire du restaurant l'Escurial, avec vue imprenable sur le port de pêche, le Cap et la Baie d'Erquy.

Le séjour comprend : 2 nuits en chambre d'hôtes 4 clés à la Villa Nazado (petits déjeuners inclus), 1 menu dégustation Coquille Saint-Jacques (période de pêche à la Coquille Saint-Jacques d'octobre à avril), 1 pochette de randonnées « Balades en Côte de Penthièvre », la confiserie locale.

Office de Tourisme d'Erquy
02 96 72 30 12/ info@erquy-tourisme.com / www.erquy-tourisme.com

• Séjour SAINT-QUAY-PORTRIEUX : week-end 100 % coquille

Portrieux, descendez à l'hôtel Ker Moor***, appréciez ses charmes et ses secrets. Découvrez votre chambre fleurie, ouvrez la porte et respirez... vous avez vue sur mer. Dans la capitale de la coquille Saint-Jacques, vous apprécierez un dîner tout en coquille : entrée, plat et dessert. Bon appétit !

Le séjour comprend : 1 nuit en hôtel*** à Saint-Quay-Portrieux (petit déjeuner inclus), Bike twin à disposition à l'hôtel*** Ker moor, 1 dîner « tout en coquille Saint-Jacques » avec apéritif, 1 panier repas spécial coquille Saint-Jacques, 1 excursion à Bréhat (départ Pointe de l'Arcoest. Véhicule indispensable / supplément individuel sur demande).

Office De Tourisme*** Saint-Quay-Portrieux
02 96 70 40 64 / sejours@saintquayportrieux.com / www.saintquayportrieux.com

Trois offices de tourisme à votre service

Accueil, promotion, séjours

Office de tourisme et des congrès de la Baie de Saint-Brieuc

7, rue Saint-Gouéno - BP 4435
22044 Saint-Brieuc cedex 02
www.baiedesaintbrieuc.com

Contacts presse :

- Didier Simon, directeur
02 96 33 33 57 - direction@baiedesaintbrieuc.com
- Sophie Robillard
02 96 77 60 62 - srobillard@baiedesaintbrieuc.com

Office de tourisme d'Erquy

3, rue du 19 mars 1962
22430 Erquy
www.erquy-tourisme.com

Contact presse :

Laurence Merdrignac, directrice
02 96 72 30 12

Office de tourisme de Saint-Quay-Portrieux

17 bis, rue Jeanne d'Arc - BP 31
22410 Saint-Quay-Portrieux
www.saintquayportrieux.com

Contact presse :

Arnaud Burel, directeur
02 96 70 40 64 / 06 85 08 22 00

Les établissements participants

Retrouvez la liste des participants sur
www.coquille.baiedesaintbrieuc.com

Les partenaires

Celtarmor

Nouveau port - BP 36

22410 Saint-Quay-Portrieux

Tél. : 02 96 70 98 41

contact.celtarmor@pecheursbretons.com

Confrérie des chevaliers de la coquille

Saint-Jacques

7, rue Saint-Benoît

22000 Saint-Brieuc

Tél. : 02 96 33 75 78

Les Homard Acadiens

Claude Ruel - CBM Homards Acadiens

Zac De La Tuilerie - BP 28

01330 Villard Les Dombes

Tél. : 04 74 98 45 46

clauderuel@homards-acadiens.com

Office de tourisme d'Erquy

3, rue du 19 mars 1962 - BP 81

22430 Erquy

Tél. : 02 96 72 30 12 - www.erquy-tourisme.com

Office de tourisme de Saint-Quay-Portrieux

17, rue Jeanne d'Arc - BP 31

22410 Saint-Quay Portrieux

Tél. : 02 96 70 40 64 - www.saintquayportrieux.com

Saint-Brieuc Agglomération

3, place de la Résistance

BP 4403 - 22044 Saint-Brieuc cedex 2

Tél. : 02 96 77 20 00 - www.saintbrieuc-agglo.fr