



CONSEIL
GÉNÉRAL
Finistère
Penn-ar-Bed

A l'initiative du
Conseil général
du Finistère



Le Finistère

de l'énergie pour entreprendre



Programme du voyage de presse
des 22 et 23 juin 2011

Producteurs de boissons

Le Finistère sans modération, de la tradition à l'innovation

Impossible de dissocier certains terroirs des boissons qu'ils produisent, tant c'est l'esprit des lieux qui semble s'inviter dans votre verre.

Dans ce domaine, penser au Finistère c'est évoquer le chouchenn et le cidre, boissons de très ancienne tradition à la pointe d'Armorique. Depuis plus de trente ans, sont venues les rejoindre des bières originales, des jus de fruit et même du Cola breton !

Tradition, innovation, originalité, respect de la qualité : tels sont les maîtres-mots des professionnels de ce secteur.

De l'hydromel au chouchenn

Nul doute que la boisson la plus ancienne du Finistère est l'eau des rivières et des fontaines : la sacralisation de nombre d'entre elles atteste l'ancienneté du culte dont elles furent - et sont encore - l'objet ! Mais dans ce département, le seul où la langue bretonne baigne l'entier du territoire, la tradition celtique garda plus que chez ses voisins une forte emprise. Hydromel et bière furent longtemps les compagnons des jours de fête.

À base de miel et d'eau, l'hydromel, localement rebaptisé chouchenn, a survécu aux siècles agités de l'histoire de l'Armorique. Ses vertus étaient auréolées de mystère : ne disait-on pas que les dards venimeux des abeilles entraient dans la composition de cette boisson à la saveur douceâtre, et affectaient sournoisement l'équilibre des buveurs, qui chutaient lourdement au bout de quelques gorgées ?

La légende a vécu : le mélange est désormais soigneusement filtré chez ceux qui perpétuent la tradition du chouchenn, comme Martine et Pascal Prigent dans leur Miellerie de la Côte des Légendes, à Plouescat.

La bière, ou « vin de grain »

La bière, elle aussi, appartient aux boissons ancestrales en Finistère. Dès lors qu'ils se sont sédentarisés, vers 5000 av. J.-C., les chasseurs-cueilleurs se mirent à cultiver les céréales, dont l'orge puis le houblon, indispensables à la fabrication de la cervoise, ancêtre de notre bière. Opération familiale dévolue aux femmes, le brassage des « bières de table » se fit plus tard semi-industriel et la Brasserie de Kérinou à Brest, disparue en 1980, fut l'une des plus importantes du département et au-delà. Il faut attendre 1985 pour que deux jeunes hommes, Christian Blanchard et Jean-François Malgorn, créent à Morlaix la Brasserie des Deux-Rivières, où ils produiront la désormais fameuse Coreff, aujourd'hui installée à Carhaix. Coreff fera des émules dont la Tri Martolod à Bénodet ou encore la Brasserie de Bretagne à Trégunc, dont la Britt à l'étiquette ornée d'un macareux est aujourd'hui numéro 1 de la bière non pasteurisée en France !

Le cidre ou « vin de pomme »

Autre boisson emblématique, le cidre, dont on dit qu'il fut introduit en nos contrées par les Basques lors de leurs grandes

En partenariat avec





traites maritimes vers le nord, est attesté à la pointe d'Armorique dès le XII^e siècle. Boisson des princes, paré de vertus médicinales, le « vin de pomme » se popularise grâce à l'invention de la presse et devient au fil des siècles le rafraîchissement quotidien de tout le Finistère rural.

Climat plus clément qu'au nord, tourisme tôt venu : le sud du département a su particulièrement tirer parti de la qualité de ses pommiers et de son cidre. Soutenu par le CIDREF (Comité cidricole de développement et de recherche finistérien), il a obtenu la labellisation Appellation d'origine contrôlée (AOC Cornouaille) et même celle d'Appellation d'origine protégée (AOP) délivré par l'Europe. Parmi les producteurs de qualité, Le Pressoir du Belon à Riec-sur-Belon et le Manoir du Kinkiz à Quimper justifient de ce label et ont étendu leur gamme au pommeau, à l'eau-de-vie (le lambig) et au jus de pomme.

De la pomme aux autres fruits

Créée en 1962, la SILL, installée à Plouvien, a intégré à son activité d'origine (produits laitiers, puis potages et plats cuisinés surgelés) la production de jus de fruits, qui représente aujourd'hui 16 % du chiffre d'affaires de cette importante entreprise de 710 salariés. Avec des formats et des conditionnements adaptés à la consommation individuelle ou familiale, la SILL s'est imposée dans ce secteur en maîtrisant rapidement la technique UHT, et en obtenant les certifications ISO 9001, ISF et Bio. Autant dire que c'est un acteur de poids dans un domaine extrêmement concurrentiel, tant au plan national qu'international.

Mercredi 22 juin 2011

- Départ de Paris Orly à 7h15 - Arrivée à Brest à 8h25.

Aéroport de Brest • Accueil des journalistes et petit déjeuner.

8h45 - 9h30 • - Rappel du programme et présentation des accueils et de la démarche de promotion économique du Finistère par un représentant du Conseil général du Finistère.

- Présentation des structures et leur implication dans les voyages de presse par les représentants de la Charte d'internationalisation du Finistère.

10h - 11h30 • **Plouvien** - Visite du Groupe SILL - Présentation des activités et innovations marketing par Messieurs Michel Magueur et Xavier Roquinarch.

12h - 13h • **Plouescat** - Visite de la **Miellerie de la Côte des Légendes** - Présentation des activités et méthodes de fabrication de l'hydromel par Monsieur Pascal Prigent.

13h30 à 14h30 • **Plouider** - Déjeuner au restaurant La Butte. - *Entreprise à l'honneur* : Présentation de la **Société Tonnerre de Brest** par Monsieur Erwan Jestin.

16h00 à 17h30 • **Carhaix-Plouguer** - Visite de la **Brasserie Coreff** - Présentation des activités, méthodes de fabrication et innovations par Monsieur Matthieu Breton.

19h30 • **Quimper** - Dîner à la Krampouzerie et hébergement à l'hôtel Océania.

Jeudi 23 juin 2011

9h - 10h30 • **Quimper** (Ergué-Armel) - Visite de la **Distillerie du Manoir du Kinkiz** (*pommeau et lambig*) par Madame Maugean Seznec, suivie d'une présentation du **Cidref** par Madame Valérie Simard.

11h - 12h30 • **Riec sur Belon** - Visite de l'exploitation **Pressoir du Belon** (cidre) - Présentation des activités, méthodes de fabrication et méthodes par Monsieur Gilles Goalabré.

13h à 14h30 • **Pont-Aven** - Déjeuner au restaurant « Les Ajoncs d'Or ».

15h - 17h • **Trégunc** - Visite de la **Brasserie Britt** - Présentation des activités, méthodes de fabrication et innovations par Monsieur Jean-François Istin.

- Départ de **Quimper** à 18h55
- Arrivée à **Paris Orly** à 20h10.

Pour en savoir plus : www.cg29.fr



Contacts :

Conseil général du Finistère • Séverine Merlet-Vinsonneau, Développement international des entreprises • Tél : 02 98 76 24 62 • severine.merlet@cg29.fr
Relations presse • Agence RIVACOM • Tél : 02 98 43 21 50 • Régis Lerat • regis.lerat@rivacom.fr