

Restaurants
Crêperies
Boulangeries

Saveurs & Curiosités

Salons de thé
Produits locaux
Marchés

Le guide
des bonnes adresses
près de
chez vous



Saveurs & Curiosités, que vous réserve ce guide ?

Bonnes tables, balades, visites... Nous avons conçu ce guide pour vous souffler nos bonnes adresses à travers le pays de Landerneau Daoulas. Ces découvertes raviront les gourmands, les curieux de nature et de patrimoine. Plein de bons plans que nous vous chuchotons à l'oreille...

Après un bon moment partagé, ne manquez pas le point de vue depuis le haut du Château ou la promenade dans les jardins de l'Abbaye ! La balade sur le sentier côtier vous mènera peut-être chez l'ostréiculteur pour une dégustation d'huîtres ?

Les restaurants sont classés par type de cuisine, plusieurs d'entre eux pratiquent, en plus, la vente à emporter, vous les identifierez par le picto  sur leur présentation. L'offre de restauration est complétée par les boulangeries et salons de thé pour des petits plaisirs sucrés.

Légumes et fruits, miel, fromages, huîtres, bières... De belles et savoureuses rencontres vous attendent dans ce carnet et sur place, en vente directe, alors laissez-vous guider, les producteurs partageront avec vous leur savoir-faire. Sans oublier les marchés qui rythment la vie de nos villes et villages.

Soyez curieux, nous avons pour vous plein d'idées pour "vivre" notre pays !

À Landerneau, continuez votre visite avec le guide découverte pour percer les secrets de la cité de la Lune. Et partez à la découverte des richesses de notre territoire avec le guide Pépites & Curiosités. Enclos paroissiaux, sites historiques, randonnées, activités en famille ou sur l'eau : ce guide est indispensable pour contenter toutes les envies !

Les guides sont disponibles à l'Office de tourisme et en téléchargement sur notre site internet www.tourisme-landerneau-daoulas.fr

● À Landerneau	07	● Daoulas et sa région	25
Michelle et Serge Roudaut, restaurateurs	13	Julien Coïc, ostréiculteur	28
Cathy et Eric Pengam, pâtisseries	18	Producteurs en vente directe	31
Recettes de crêpes et galettes	20	Marchés	33
● Autour de Landerneau	21	Magasins de producteurs	33
Mikaël Pont & Matthieu Guymard, producteurs	24	Boulangeries, salons de thé	34

Nos enseignes et leurs spécialités culinaires

 CUISINE TRADITIONNELLE / *Traditional french cuisine*  CRÊPERIE / *Creperie*
 CUISINE DU MONDE / *International cuisine*  RESTAURATION RAPIDE / *Fast food*
 À EMPORTER / *Takeaway service*

LANDERNEAU

- 1 Aux P'tits couverts     
- 2 Art et gourmandise     
- 3 Le Bambou     
- 4 Le Bistrot des 4 Pompes     
- 5 Le Bistrot du Pont     
- 6 Buffalo Grill     
- 7 Les Cap-Horniers     
- 8 Le Chardon Bleu     
- 9 Chez Adamo     
- 10 Le Clos du Pontic     
- 11 Le Comptoir de Landerneau     
- 12 La Crêperie du Pont     
- 13 Le Double V     
- 14 Entre Terre et Mer     
- 15 Le Goéland     
- 16 Le Jardin des Saveurs     
- 17 Kalyccio Pizza     
- 18 Le Marsala     
- 19 La Moulerie de la rade     
- 20 L'Océan gourmand     
- 21 Par Faim du Quai     
- 22 Pizza et gourmandises     
- 23 Le Restaurant des Mts d'Arrée     
- 24 Le Rohan «Le 1510»     
- 25 Shish Mahal     

- 26 Le Stessie     
- 27 Thailand'Erne     

AUTOUR DE LANDERNEAU

- 28 L'Auberge-In     
- 29 Le Keff     
- 30 L'Auberge du Vieux Château     
- 31 Crêperie Milin An Elorn     
- 32 La Serre     

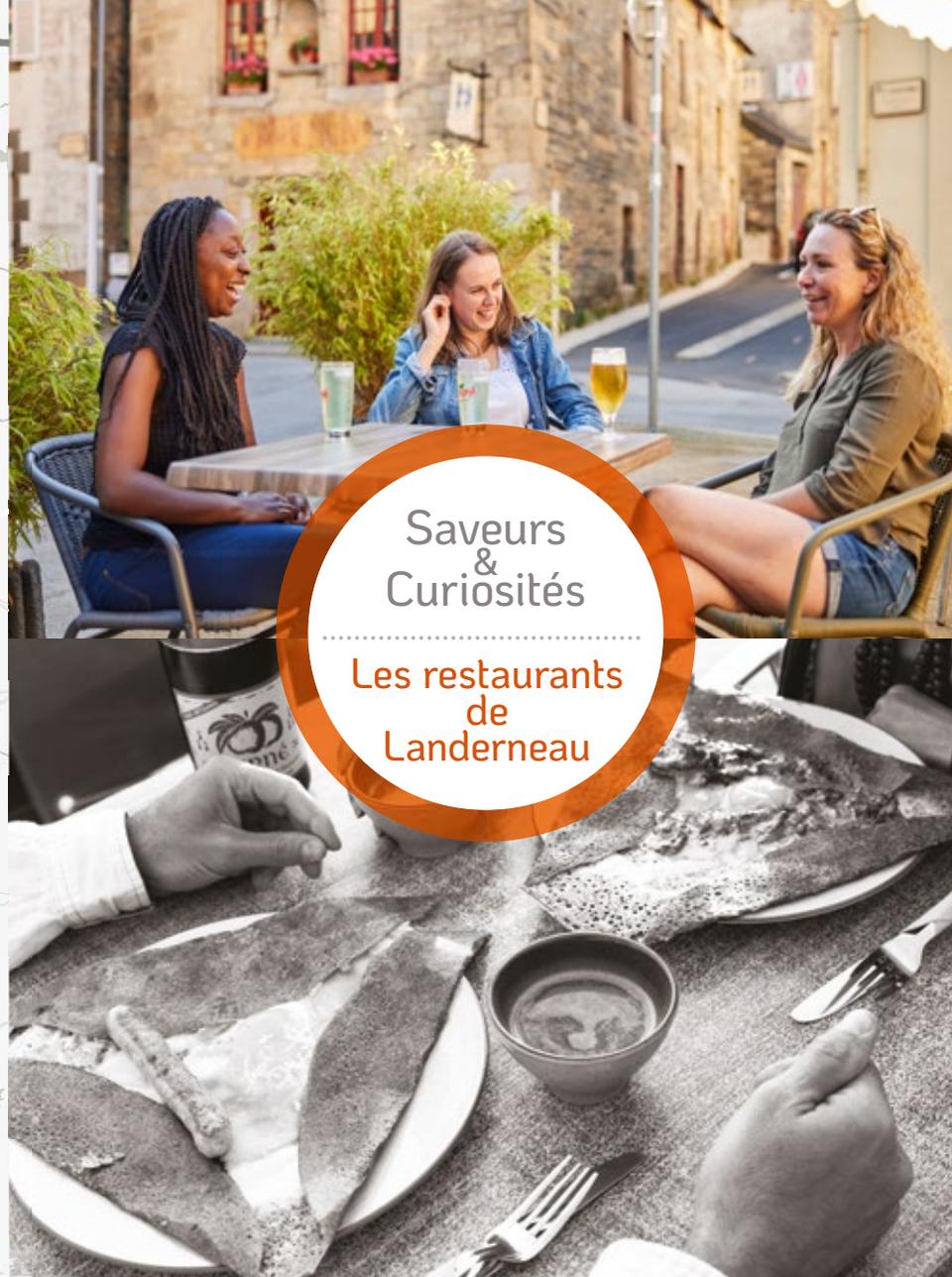
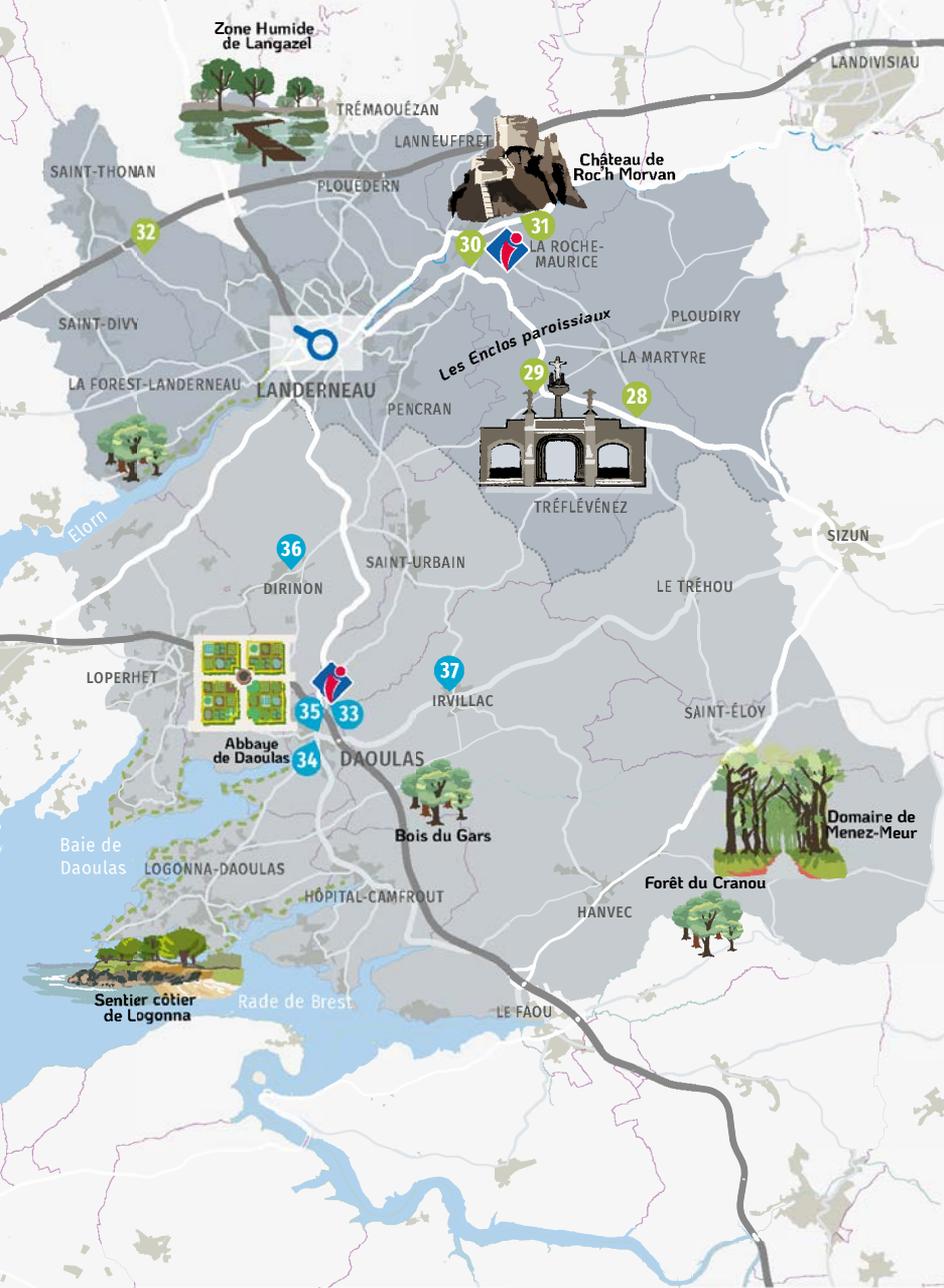
DAOULAS ET SA RÉGION

- 33 La Bigorne     
- 34 La Faiencerie     
- 35 Le Valy     
- 36 Le Relais du Roul     
- 37 L'Irvilhag     

 ANIMAUX ACCEPTÉS / *Pets allowed*

Les langues parlées

- | | |
|--|---|
|  Anglais |  Turc |
|  Allemand |  Espagnol |
|  Ourdou |  Portugais |
|  Russe |  Thaï |



1 LANDERNEAU

AUX P'TITS COUVERTS

8 place Saint-Thomas - 02 98 80 30 96 

Restaurant sur place ou à emporter. Tout est fait maison et nous proposons des plats différents chaque jour ainsi que des quiches et salades. Nous privilégions le local et le bio. Terrasse en été.

 plats du jour, quiches et salades

HORAIRES : ouvert du lundi au samedi, 11 h 30 - 16 h

Fermé 2 semaines au printemps et à Noël.

TARIFS : à la carte à partir de 6 €. Menu de 7,50 € à 14,70 €.

Menu enfant à 6,50 €.



2 LANDERNEAU

ART ET GOURMANDISE

52 rue de la Fontaine Blanche - 02 98 21 33 32

Crêperie, salon de thé, glaces, gaufres. Produits artisanaux du terroir, cuisine maison dans un cadre chaleureux et vintage.

Exposition de créations artisanales locales.

Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert du lundi au samedi, 12 h - 18 h.



3 LANDERNEAU

LE BAMBOU

26 rue Général Goury - 02 98 85 32 14

Le Bambou vous accueille dans un cadre chaleureux et exotique. Spécialisé dans la cuisine créole, le chef vous fait voyager des Antilles à l'océan indien.

HORAIRES : du lundi au dimanche 12 h - 14 h et 19 h 30 - 21 h.

Fermé le jeudi.

TARIFS : à la carte à partir de 19 €. Menu de 23 € à 29 €.

Menu enfant à 10 €.



En passant... par le Pont de Rohan

Le pont de Rohan figure parmi les derniers ponts habités d'Europe.

En fond de rade de Brest, Landerneau enjambe la rivière Éloron et dispose donc d'une curieuse particularité : l'une

de ses rives est située dans le Léon, l'autre en Cornouaille ! Pour relier les deux rives, un pont comportant six arches a été construit en 1510 par Jean II de Rohan. Il a accueilli un moulin, une chapelle et même une prison, avant que des habitations au-dessus des échoppes de leurs propriétaires ne s'y installent à partir du XVII^e s. Pendant de longues années, Landerneau fut l'unique point de traversée de l'Éloron. Cet atout permit à la ville de devenir une place stratégique pour le commerce.

Balade et shopping à Landerneau

Riche d'un patrimoine architectural de grande qualité, le centre-ville de Landerneau révèle maisons en pierre de taille, édifices aux façades à pans de bois et recouvertes d'ardoises...



La ville abrite également de beaux hôtels d'armateurs, dont la teinte jaune de la pierre de Logonna égaye les rives de l'Éloron. Boutiques, commerces, artisans d'art fleurissent le long des quais, dans la rue piétonne et dans les ruelles adjacentes... Laissez-vous guider par votre curiosité, vos pas vous mèneront vers de bonnes adresses !

4 LANDERNEAU

LE BISTROT DES 4 POMPES

Place des 4 Pompes - 02 98 21 58 89 

Situé à côté du Pont habité, cuisine traditionnelle et spécialités savoyardes. Salle chaleureuse et cosy à l'étage. Terrasse en été. Spécialités savoyardes.

HORAIRES : ouvert du jeudi au lundi, midi : 12 h - 13 h 30, et soir : 19 h - 21 h 30. Fermé le mardi et mercredi.

Fermé pour les vacances de la Toussaint et de Pâques.

TARIFS : à la carte à partir de 10 €. Menu de 17 € à 25 €. Menu enfant à 9 €.



5 LANDERNEAU

BISTRO DU PONT

5 rue du pont - 02 98 43 01 72  

En plein coeur du centre historique de Landerneau, sur le pont de Rohan, le Bistro du Pont vous propose une cuisine aux saveurs bretonnes et méditerranéennes élaborée avec des produits frais et de saison. Le midi un service brasserie et le soir une cuisine plus raffinée. Terrasse.

HORAIRES : du mardi au samedi, 12 h - 14 h et 19 h - 21 h, bar et goûter 14 h - 19 h.

TARIFS : à la carte : à partir de 18 €. Formule du midi à 20,50 € (entrée plat dessert). Menu enfant à 10 €.



6 LANDERNEAU

BUFFALO GRILL

2 rue de la Marne - 02 98 47 94 56 - www.buffalo-grill.fr 

Bien plus qu'un steakhouse, Buffalo Grill c'est la chaleureuse et authentique maison du BBQ. Nous avons l'Amérique pour inspiration et la convivialité pour réalité. Terrasse.

HORAIRES : ouvert tous les jours, 11 h 30 - 14 h 30 et 18 h 30 - 21 h 30 (22 h vendredi et samedi). En continu 11 h 30 - 22 h 30 le week-end. Fermé le 24/12 au soir, 25/12 et 01/01 toute la journée.

TARIFS : à la carte à partir de 8,95 €. Menu de 9,50 € à 18,99 € et menu enfant à 5,50 €.



7 LANDERNEAU



LES CAP-HORNIERS

13 rue du Commerce - 02 98 21 32 38 - www.lescaphoniers.fr

Restauration traditionnelle. Produits frais et cuisine maison avec des spécialités de poissons et de viandes.. Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert le midi : 12 h - 13 h 30, du lundi au samedi, et le soir : 19 h - 21 h, du jeudi au samedi.

TARIFS : à la carte à partir de 15 €. Menu de 21 € à 35 € et menu enfant à 13 €.

8 LANDERNEAU



LE CHARDON BLEU

22 quai du Léon - 02 98 21 49 50

www.le-chardon-bleu-restaurant-landerneau.metro.rest

Établissement situé sur les berges de l'Élorn. Une cuisine du marché, un chef passionné... Une histoire depuis plus de 20 ans. La carte change au fil des mois. Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert le midi : du lundi au vendredi de 12 h à 14 h et le soir : du mardi au samedi de 19 h à 21 h.

TARIFS : la carte à partir de 45 €. Menu de 17€50 à 19€50 le midi en semaine. Menu enfant à 13€.

9 LANDERNEAU



CHEZ ADAMO

9 rue du Pont - 02 29 62 98 49

Le restaurant «Chez Adamo» vous accueille toute l'année et vous propose : les grillades, les sandwiches chauds, les salades sur place et à emporter. A votre disposition, il y a une salle à l'étage avec vue sur l'Élorn et une terrasse sur le pont habité en été.

HORAIRES : ouvert le midi du lundi au vendredi, 11 h 30 - 14 h, ouvert tous les soirs 18 h 30 - 22 h. Fermé fin juin et deux premières semaines de juillet.

TARIFS : à la carte : 5,50 €, menus de 6,90 € à 13,50 €.



Les jardins de la Palud, proposent skate park et jeux pour enfants, c'est un lieu prisé des familles.

Chemin faisant, par le circuit des berges

Le charme de Landerneau,

Cité de la Lune, invite à la flânerie. Le long de l'Élorn, les édifices remarquables se découvrent pas à pas, au détour des ruelles chargées d'histoire. Point de départ : le pont de Rohan. Empruntez le quai de Léon et admirez les anciennes demeures des grands négociants, témoins de la prospérité du trafic maritime à Landerneau au XVII^e s. Poursuivez par le quai Barthélémy Kerros pour accéder au chemin de Halage. Pour poser le pied sur l'autre rive, en Cornouaille, selon votre envie, vous traverserez le pont de Caërnarfon ou prolongerez votre balade

jusqu'au pont levant plus en aval de la rivière. Vous longerez les jardins de la Palud, espace de verdure en cœur de ville avec tables de pique-nique et jeux pour enfants. Après avoir traversé l'Élorn, vous longez le complexe sportif de St-Ernel, faites le détour vers le «jardin de Bénédictines». Puis vous retrouvez le centre-ville, le quartier St-Thomas et les artisans de la rue Lafayette. Le retour vous mènera jusqu'à la base de kayak et la Grande Briqueterie. Un circuit de 6,5 km apprécié des habitants qui le pratiquent à pied, à vélo, en roller ; il est intégralement accessible pour les personnes à mobilité réduite.

10 LANDERNEAU



LE CLOS DU PONTIC

3 rue du Pontic - 02 98 21 50 91 - www.clos-pontic.com

Restaurant situé en centre ville dans un parc avec parking privé. La cuisine faite maison privilégie le frais, le local et la qualité des produits. Carte des vins de très bon rapport qualité-prix. Deux terrasses.

HORAIRES : ouvert du lundi au vendredi, le midi 12 h - 14 h et le soir 19 h - 21 h.

TARIFS : menu de 20 € à 36 €. Menu enfant à 14 €.

11 LANDERNEAU



LE COMPTOIR DE LANDERNEAU

10 rue de la Fontaine Blanche - 02 29 63 69 47

www.comptoir-landerneau.fr

Restaurant spécialisé en viande, cuisine avec des produits frais et de qualité. Au cœur du Landerneau historique. Un parking côté Église Saint Houardon. Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert le midi : 12 h - 14 h, du mardi au samedi, et le soir : 19 h - 21 h 30, du jeudi au samedi.

TARIFS : à la carte à partir de 16 €. Menu à 19,50 € en semaine et 30 € le week-end.

12 LANDERNEAU



LA CRÊPERIE DU PONT

12 rue du Pont - 02 98 21 40 20

Magiquement située sur l'un des plus vieux ponts habités d'Europe. Toutes nos crêpes et galettes sont réalisées au fur et à mesure des commandes. Aux beaux jours, profitez de la belle terrasse sur l'Elorn.

HORAIRES : ouvert le midi : 12 h - 14 h et le soir : 19 h - 21 h 30, du mardi au samedi, et le dimanche, midi uniquement. Fermé 2 premières semaines de juin et 3 premières semaines de novembre.

TARIFS : à la carte à partir de 18 €. Menu enfant à 7,90 € (jusqu'à 8 ans).



Rencontre avec Michelle et Serge Roudaut, Lisa et Tanguy, les enfants, restaurateurs à Landerneau

Quand avez-vous ouvert le restaurant ?

En février 2012, nous avons ouvert le restaurant en famille : le père (Serge) et la fille (Lisa) œuvrent en cuisine ; la mère (Michelle) et le fils (Tanguy) sont en salle.

Le Goéland est situé sur le pont de Rohan, un lieu de passage à Landerneau ; l'été vous pouvez profiter des terrasses sur la rivière.

Le "pesked ha farz" est votre spécialité, pouvez-vous nous en dire plus ?

Notre famille a souhaité réinventer le traditionnel kig ha farz en remplaçant la viande par des produits de la mer ; c'est devenu le pesked ha farz (pesked signifie poisson en breton).

Pour celles et ceux qui ne connaîtraient pas ce plat typiquement finistérien, le kig ha farz est une sorte de pot-au-feu à base de viandes et légumes, accompagné de lipig, une sauce préparée avec (beaucoup) de beurre et d'oignons, et de « farz » une préparation à base de farine de sarrasin émietée (blé noir).

Dans le pesked ha farz, on retrouve le farz et le lipig et préparé avec du poisson ! Une recette qui fait plaisir aux amateurs de produits de la mer !

Le pesked ha farz pourquoi ?

Pour les habitants du Finistère nord, c'est avant tout un souvenir d'enfance ! Le farz noir, les légumes du Léon (choux, carottes, poireaux, oignons), le Pesked (poisson nature et fumé) accompagné de moules, crevettes ou noix de Saint-Jacques....

Remplacer la viande du kig ha farz par le poisson fait du pesked ha farz un plat plus léger, savoureux, complet et très généreux. Quand les clients découvrent le plat, on lit sur leur visage la satisfaction qu'il procure. C'est ça la magie du pesked ha farz !

Quand peut-on venir le déguster dans votre restaurant ?

Le pesked ha farz est au menu deux fois par semaine : le samedi et le jeudi, à emporter ou sur place.

"Le Goéland"

Plus d'infos page 14

6 rue du Pont à Landerneau

T 02 98 85 19 22

f @Bar-Brasserie-Le-Goéland

13 LANDERNEAU
LE DOUBLE V

24 Quai de Léon - 02 90 82 56 30  

Bar à vin et restaurant à viandes. Deux salles, deux ambiances : une première salle type bistrot et une deuxième type resto ! Dans une ambiance conviviale et cosy. Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert le midi du mardi au vendredi 12 h - 14 h et le soir du mardi au samedi 18 h - 21 h 30.

TARIFS : à la carte à partir de 15 €. Menu de 14 € à 20 €. Menu enfant à 8,50 €.



14 LANDERNEAU
ENTRE TERRE ET MER

16 quai de Cornouaille - 02 98 85 31 22 

Le long des berges de l'Elorn, dans un cadre chaleureux mêlant décor traditionnel en pierre, sont servies des crêpes classiques et des spécialités. L'équipe propose également des omelettes cuites sur billig, des salades et des viandes. Le savoir faire d'Entre Terre et Mer se traduit dans une cuisine maison élaborée avec des produits frais.

HORAIRES : Du lundi au dimanche 12 h - 13 h 30 et 19 h - 21 h 30. Fermé le mardi et le dimanche midi.

TARIFS : à la carte à partir de 11 €. Menu enfant : 10,95 €.



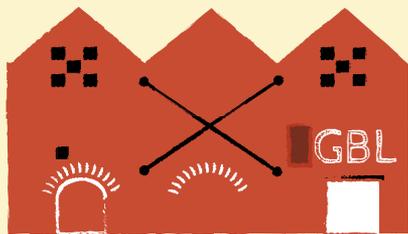
15 LANDERNEAU
LE GOËLAND

6 rue du Pont - 02 98 85 19 22 

Situé sur le pont de Rohan, le bar-brasserie propose une restauration maison dans une ambiance familiale et conviviale. Vendredi et samedi soir : proposition de planches à partager. La spécialité à découvrir : le pesked ha farz. Le plus : une terrasse d'exception sur l'Elorn, bienvenue à bord ! (voir article page 13)  sur réservation

HORAIRES : Restaurant ouvert le midi du lundi au samedi 12 h - 14 h. Bar ouvert du lundi au samedi de 10 h à 20 h 30 (1 h vendredi et samedi).

TARIFS : plat de jour : 14 €. Menu de 14 € à 21 €. Plat enfant à 8 €.



La Grande Briqueterie de Landerneau

Le site de la Grande Briqueterie est un petit joyau du patrimoine industriel de la ville, mais il n'a pas toujours été une fabrique de briques.

Entre les XVII^e et XIX^e siècles, le site, qui comprenait autrefois deux moulins et un étang aujourd'hui disparus, accueillit dans un premier temps la Société linière du Finistère dès 1843-1846. En 1894, des entrepreneurs et banquiers brestois rachètent le site pour y établir la Grande Briqueterie de Landerneau.

Le choix du site n'est pas anodin ! Les bâtiments longent un étang qui permettait de mouvoir, grâce

à la force hydraulique, les énormes meules des moulins de Traon-Elorn. Ces meules de 3,5 tonnes chacune, sont aujourd'hui exposées sur place. La briqueterie profita donc de l'ancien étang pour faire fonctionner ses machines.

Réhabilité récemment, le site est aujourd'hui un lieu de balade paisible le long de la rivière. En accès libre, on peut découvrir une exposition permanente retraçant l'histoire des lieux mais aussi pique-niquer.

16 LANDERNEAU
LE JARDIN DES SAVEURS

10 Boulevard de la Gare - 06 17 16 93 05

www.lejardindessaveurs-landerneau.fr  

Situé dans une maison de maître de 1836, Le Jardin des Saveurs offre une cuisine de saison en fonction des maraîchers, pêcheurs et éleveurs locaux. Cuisine créative et moderne dans un cadre surprenant. Aux beaux jours, profitez de la terrasse dans le parc.

 suivant le menu du jour.

HORAIRES : du lundi au dimanche midi, 12 h - 14 h et du mardi soir au samedi soir, 19 h - 21 h.

TARIFS : menu de 30 € à 62 €. Menu enfant à 15 €.



17 LANDERNEAU
KALYCCIO PIZZA

27 rue de Brest - 09 87 34 67 00 - www.kalyccio-pizza.fr 

Quoi de mieux que de mettre les pieds sous la table ? Kalyccio Pizza vous propose des pizzas délicieuses à emporter et un service de livraison pour votre confort.

HORAIRES : ouvert le soir : 18 h - 21 h 30, du mardi au dimanche, (22 h 30 le week-end) et le midi : 12 h - 14 h, du mardi au vendredi.

TARIFS : à la carte à partir de 8,40 €.



18 LANDERNEAU
LE MARSALA

14 place Poul ar Stang - 02 98 21 72 41 - www.lemarsala.com 

Direction le quartier St-Thomas pour vous laisser tenter par une pizza, de délicieuses pâtes ou une escalope Involtini... Avant de craquer pour un dessert : tiramisu ou le fondant au chocolat, grandes spécialités de la maison. Terrasse en été.

HORAIRES : du mardi au vendredi 12 h - 14 h et 19 h - 22 h (23 h vendredi et samedi). Fermé le samedi midi et dimanche.

TARIFS : à la carte à partir de 10 €. Formule du midi plat du jour à 9,50 €. Menu enfant à 8,50 €.



19 LANDERNEAU



LA MOULERIE DE LA RADE

70 rue de la Fontaine Blanche - 09 83 76 45 79  

Restaurant familial. Nous proposons une cuisine à base de produits frais en cuisson minute. Nous travaillons en direct avec des producteurs afin de vous assurer la fraîcheur maximale et des produits de bonne qualité. Produits de la mer : moules, huîtres et poissons. Profitez de la terrasse ensoleillée midi et soir d'avril à septembre.

HORAIRES : du mercredi au samedi midi 12 h - 14 h et du lundi au samedi soir 19 h - 21 h 30.

TARIFS : plat à partir de 11,50 €. Plat enfant à 8 €.

20 LANDERNEAU



L'OCÉAN GOURMAND

30 quai de Léon - 02 98 25 49 79 - www.loveangourmand.com  

Un lieu unique où l'on peut déguster devant l'étal de la poissonnerie, des plats de poissons et fruits de mer. Une cuisine fine, recherchée, à l'ardoise pour une fraîcheur garantie ! Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert uniquement le midi : 12 h - 14 h, du mardi au samedi.

TARIFS : à la carte à partir de 14 €. Menu enfant à 7 €.

21 LANDERNEAU



PAR FAIM DU QUAI

23 quai de Cornouaille - 02 98 21 62 82 

Établi sur le quai de Cornouaille, le Par Faim du Quai vous propose divers plats de viandes et de poissons ainsi que des pizzas et burgers. L'équipe vous accueille toute l'année. Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert du lundi au vendredi 12 h - 14 h et du lundi au vendredi soir 19 h - 21 h 30 (22 h 30 vendredi et samedi). Fermé le mercredi.

TARIFS : à la carte à partir de 10,90 €. Menu de 11 € à 17 €. Menu enfant à 11 €.



Voir une expo au Fonds Hélène & Édouard Leclerc pour la culture

Le Fonds Hélène & Édouard Leclerc, le "FHÉL" pour les habitués, programme des expositions d'artistes contemporains, depuis son ouverture en 2012.

Les œuvres de Picasso, Miro, Dubuffet, Chagall, Giacometti, Enki Bilal, Ernest Pignon-Ernest se sont succédées, alternant avec des expositions thématiques comme la bande dessinée, les cabinets de curiosité ou les lumières de Yann Kersalé...

Ce lieu, rendez-vous des amateurs d'art, est devenu un incontournable pour les curieux de nature, à la recherche d'imaginaire

et de créativité. La programmation du FHÉL est très attendue chaque année.



Le Quartier des artistes

Quartier Saint-Thomas, rue Lafayette, rue de la Fontaine Blanche... Ces coins de la ville abritent artistes et artisans qui œuvrent toute l'année dans leurs ateliers.

Ces créateurs passionnés ont à cœur de partager leur savoir-faire avec les visiteurs, n'hésitez pas à pousser la porte des ateliers, vous y ferez de belles rencontres.

22 LANDERNEAU



PIZZA ET GOURMANDISES

35 rue Hervé de Guébriant - 02 98 80 16 12

www.pizzaetgourmandises.fr 

Pizza et Gourmandises, c'est un fast-food de qualité qui vous propose des burgers et pizzas maisons : race à viande finistérienne, pain frais, légumes frais du primeur, pâte à pizza, frites, nuggets et sauces maison. Sur place et à emporter. Vous pouvez adapter n'importe quelle recette en version végétarienne.

HORAIRES : du mercredi au samedi midi : 11 h 30 - 14 h.

Mercredi et jeudi soir : 18 h - 20 h 45.

Vendredi et samedi soir : 17 h 30 - 21 h 30. Dimanche soir : 18 h - 21 h.

TARIFS : à la carte à partir de 5 €. Menus de 9 € à 19 €. Menu enfant : 9 €.

23 LANDERNEAU



LE RESTAURANT DES MONTS D'ARRÉE

27 rue Romain Desfossés - 02 98 85 14 35  

Le restaurant des Monts d'Arrée, restaurant familial réputé depuis 25 ans au cœur de Landerneau, vous accueille dans un cadre chaleureux.  pizzas, pâtes, plat du jour

HORAIRES : ouvert du mardi au dimanche : 12 h - 14 h et 19 h - 21 h 30. Fermé le lundi et samedi midi.

TARIFS : à la carte à partir de 15 €. Le midi : menu de 18 € à 35 €. Menu enfant à 11 €.

24 LANDERNEAU



LE ROHAN «LE 1510»

11 rue du pont - 06 09 62 94 17

Dans un cadre atypique, sur le pont habité, l'équipe du Rohan - 1510 vous propose une cuisine généreuse à base de produits frais. La spécialité : la formule «moules - frites» à volonté le soir d'avril à fin décembre. Terrasse.  sur réservation

HORAIRES : du mardi au samedi midi 12 h - 14 h et du jeudi au dimanche soir 19 h 30 - 22 h 30 (21 h 30 le jeudi).

TARIFS : à la carte à partir de 12 €. Menu de 12 € à 28 €. Menu enfant : 9 €.

Rencontre avec Cathy et Eric Pengam, pâtisseries à Landerneau

En 2011, Cathy et Éric Pengam ouvrent "Douceurs Chocolats T", quai de Cornouaille à Landerneau. Pâtissier-chocolatier depuis 1984, Éric se lance en 1993 dans une première aventure à Brest avant d'ouvrir sa pâtisserie à Landerneau. Cathy assure la relation avec les clients, côté boutique. L'équipe compte 6 personnes, dont Éric et Cathy. La pâtisserie-salon de thé propose une large gamme de pâtisseries et viennoiseries, chocolats.



Pouvez-vous nous parler de votre métier ?

Notre volonté à "Douceur Chocolats T" est que tout soit fait maison : tout est artisanal et réalisé sur place ! Nous proposons les produits les plus frais possible, c'est un gage de qualité pour le client. Au-delà de la gamme classique et intemporelle de la pâtisserie, Eric développe des créations éphémères, pour éviter l'ennui et séduire le client gourmand.

Vous avez remporté une compétition de kouign amann. Pouvez-vous nous en dire plus sur ce gâteau ?

Le kouign amann, c'est un gâteau breton, donc bien beurré et bien sucré, avec un petit goût de caramel. Il faut qu'il soit bien fondant.

Pour les plus gourmands : il vaut mieux le manger tiède, on sent encore plus les différents parfums. Quand il est froid, on a davantage le goût du beurre.

Chaque pâtissier a sa recette du kouign amann et son savoir-faire unique ou rien n'est laissé au hasard. Adeptes de la compétition, Éric a participé à plusieurs compétitions de kouign amann et gâteau breton. Il a remporté le premier prix régional du meilleur kouign amann en 2019.

Savourer les produits de "Douceurs chocolats T"

Plus d'info page 34

19 Quai de Cornouaille à Landerneau
T 02 98 41 88 42

 @patisseriechocolaterielanderneau

25 LANDERNEAU

SHISH MAHAL

8 rue de Brest - 02 29 61 69 54 



Envie d'un délicieux repas indien ? Vous êtes à la bonne adresse ! Découvrez le restaurant le Shish Mahal et savourez les délicieux plats traditionnels cuisinés par le chef. Laissez-vous convaincre et profitez de la cuisine indienne.

HORAIRES : ouvert du lundi au jeudi midi 11 h 30 - 14 h et du lundi au dimanche soir 19 h - 21 h 30 (22 h vendredi et samedi).

Fermé le mercredi.

TARIFS : menu de 12 € à 25 €.

26 LANDERNEAU

LE STESSIE

64 rue de la Fontaine Blanche - 02 98 85 25 18 



Dans une ambiance conviviale, venez déguster nos plats et pizzas midi et soir. Tout est cuisiné maison avec des produits frais. Patio couvert à l'arrière du restaurant. Le restaurant peut accueillir des groupes.  pizzas

HORAIRES : Du mardi au dimanche midi : 12 h - 14 h. Du mercredi et samedi soir : 19 h - 21 h (22 h vendredi et samedi).

TARIFS : à la carte à partir de 9 €. Menu de 10,50 € à 14,90 € le midi. Menus enfants à 9 €.

27 LANDERNEAU

THAÏLAND'ERNE

18 rue de la Fontaine Blanche - 09 73 65 56 01

www.thailanderne.eatbu.com 

Situé au cœur de Landerneau, dans la rue piétonne principale. Le Thaïland'Erne vous fait voyager en vous proposant des plats traditionnels thaïlandais et des sushis. Des saveurs asiatiques avec des produits frais. Sur place et à emporter.

HORAIRES : ouvert du mardi au vendredi midi 11 h - 13 h 30 et du jeudi au samedi soir 17 h - 21 h 30 (21 h le jeudi).

TARIFS : à la carte à partir de 7 €. Menu de 11,50 à 30 € le midi. Menu enfant à 10,90 €.



La Cité de la Lune

Connaissez-vous l'origine de ce surnom donné à Landerneau ? La légende remonte au Moyen-Âge.

Sur le blason des seigneurs du Léon, figuraient plusieurs symboles : un saumon, un soleil et un dragon. Lorsque l'héritière de cette famille épouse un seigneur de Rohan, celui-ci ne conserve que le symbole du soleil. Problème : c'est aussi le symbole du roi Louis XIV ! Le seigneur le remplace alors par une humble lune. Dans le peuple, il se dit : « Adieu le soleil de Landerneau, il ne nous reste plus que la Lune ». Aujourd'hui, on retrouve l'astre sur plusieurs bâtiments et édifices.

Crêpes et galettes, à chacun sa recette !

Les galettes ou crêpes de blé noir

Ingrédients :

- 300 g de farine de blé noir (aussi appelé sarrasin)
- 1 œuf
- 10 g ou une bonne pincée de sel
- 75 cl d'eau

Disposez la farine de sarrasin en puits, dans un saladier, avec le sel. Versez de l'eau au fur et à mesure et mélangez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois. Vous obtiendrez ainsi une pâte fluide et épaisse. Ajoutez l'œuf qui apportera une belle coloration à votre pâte lors de la cuisson et mélangez bien. Laissez la pâte reposer environ 2 heures au frigo, en la recouvrant d'un torchon

Mettez du beurre dans votre poêle. Une fois le beurre bien fondu, versez une louche de pâte, puis inclinez très vite la poêle afin d'étaler la pâte sur toute la surface. À l'aide d'une spatule, décollez soigneusement les bords de la galette et retournez-la assez rapidement. Faites cuire les deux faces pendant environ 1 à 2 min. chacune.

Info : en Finistère, on aura tendance à ajouter du lait entier dans la pâte ; un sacrilège pour les Bretons de l'Ille-et-Vilaine et des Côtes d'Armor.

Les crêpes

Ingrédients pour 20 crêpes sucrées :

- 125 g de sucre
- 250 g de farine fluide
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 75 cl de lait (entier ou demi-écrémé)



Dans un grand saladier, mélangez le sucre, la farine, la levure, le sel. Ajoutez les œufs, remuez énergiquement. Ajoutez le lait au fur et à mesure que la pâte s'épaissit : elle doit être onctueuse, lisse et sans grumeaux. Idéalement, laissez reposer la pâte 1 heure.

La confection est identique aux galettes (voir ci-contre)

Garnies de confiture, de chocolat fondu, de miel ou simplement nature, les crêpes encore chaudes sont un régal pour tous !



Saveurs
&
Curiosités

Les restaurants
autour de
Landerneau

28 LA MARTYRE

L'AUBERGE-IN

Ty Croas - 02 98 43 27 61 

Restaurant ouvrier sur l'axe Landerneau-Sizun à proximité des enclos paroissiaux. Produits locaux faits-maison à déguster dans un cadre chaleureux. Accès à une belle terrasse l'été.

Kig ha farz les jeudis en semaine paire, couscous une fois par mois et tête de veau le premier mardi du mois. Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert le midi : 12 h - 14 h, du lundi au vendredi.

Fermé 3 semaines en août et 1 semaine à Noël.

TARIFS : menu sur place et à emporter à 14 € et menu enfant à 8 €.

29 LA MARTYRE

LE KEFF

Route du Keff - 02 98 25 14 50

Restaurant traditionnel, proposant un menu ouvrier le midi en semaine. Les soirs et week-end, découvrez notre carte, pizzas, viandes, crêpes... Tous les vendredis : couscous marocain.  pizzas

HORAIRES : ouvert du lundi au dimanche midi 12 h - 13 h 30 et du mercredi au dimanche soir 19 h - 21 h 30. Fermé les 3 premières semaines d'août.

TARIFS : à la carte à partir de 7 €, menu de 21 € à 30 €, menu ouvrier à 13,50 € et menu enfant à 8 €.

30 LA ROCHE-MAURICE

L'AUBERGE DU VIEUX CHÂTEAU

Bourg - 02 98 20 40 52 - www.aubergeduvieuxchateau.fr 

Établissement au cœur d'une cité médiévale, cuisine traditionnelle à base de produits frais et locaux. Nous proposons une cuisine terre mer qui est l'identité de notre chère Bretagne. Terrasse en été.

HORAIRES : le midi : 12 h - 14 h, du lundi au dimanche, et le vendredi soir : 19 h - 21 h 30. Fermé le mercredi.

TARIFS : à la carte à partir de 14 €. Menu de 21 € à 53,50 €, menu enfant à 14 €.



Je visite les enclos paroissiaux

La Bretagne connaît aux XVI^e et XVII^e s., une période de grande prospérité économique.

Ici, l'industrie linière est florissante : on file, on tisse et on exporte. Les marchandises étaient chargées au port de Landerneau et les bateaux rejoignaient par l'Élorn, la rade de Brest puis les mers du Nord de l'Europe. Les enclos paroissiaux, ensembles architecturaux religieux uniques, sont le fruit de cet enrichissement.

Ils rassemblent dans un même espace, clos par un mur d'enceinte, un ossuaire, un calvaire orné de personnages, une chapelle, une porte triomphale et un cimetière. L'intérieur des églises révèle souvent des trésors d'orfèvrerie et de sculptures.

Nos huit enclos paroissiaux : La Martyre, La Roche-Maurice, Dirinon, Le Tréhou, Pencran, Ploudiry, Tréflévenez et Trémaouézan.

31 LA ROCHE-MAURICE

CRÊPERIE MILIN AN ELORN

Kerigeant - 02 98 20 41 46

À 5 minutes de Landerneau, à La Roche Maurice, venez découvrir la Crêperie Milin An Elorn. Vous profiterez d'un cadre verdoyant et atypique, dans un ancien moulin le long de l'Elorn. Cette vue sur la rivière accompagnera à merveille les crêpes qui vous sont servies dans une ambiance conviviale, c'est là tout le charme de Milin An Elorn.

HORAIRES : du vendredi au dimanche 12 h - 14 h et 19 h - 21 h.

Pendant les vacances scolaires, ouvert tous les jours sauf le lundi.

TARIFS : à la carte de 8 € à 15 €.



32 SAINT-THONAN

LA SERRE

495 rue des Saveurs - 02 98 21 26 16

www.la-chocolaterie-manufacture.fr  

Le restaurant La Serre, situé dans la manufacture de La Chocolaterie, vous propose une cuisine locale, de saison, dans un environnement verdoyant face à une grande serre intérieure. Le menu est imaginé et cuisiné par un chef ayant fait ses armes dans de grandes maisons étoilées. Il saura vous surprendre grâce à sa cuisine entre tradition et raffinement.

HORAIRES : du lundi au vendredi 12 h à 14 h.

TARIFS : à la carte à partir de 8 €. Menu de 14 € à 22 €. Menu enfant à 10 €.



Le château de Roch Morvan

Accroché à son éperon rocheux à 70 m au-dessus de l'Élorn, le château de Roc'h Morvan en impose ! Dès le XI^e s. le vicomte de Cornouaille, Morvan, l'a érigé en raison de sa position stratégique défensive. Les fouilles archéologiques régulières dévoilent les mille vies du château !



La zone humide de Langazel

Aux sources de l'Aber Wrac'h, Langazel est la plus ancienne tourbière de Bretagne. Constitué de prairies humides et de landes, cet espace est le refuge d'une faune et d'une flore incroyables : 700 espèces animales et 300 végétales y cohabitent. 8 km de randonnée dont un tronçon accessible à tous.

Rencontre avec Mikaël Pont & Matthieu Guyomard, producteurs à La Roche-Maurice

En 2009, Mikaël Pont crée "Le Pépin et la Plume", à La Roche-Maurice. En 2012, Matthieu Guyomard rejoint l'aventure. Ensemble les deux associés vont développer la ferme et créer des emplois : en pleine saison, 30 personnes s'y activent, pour 10 toute l'année. Les saisonniers apportent un renfort important. "Le Pépin et la Plume" est une ferme 100% bio, avec des animaux, poules et vaches ; et des végétaux : pommes, fraises, légumes... Une histoire de passionnés !

Mickaël et Matthieu, décrivez-nous votre ferme.

La ferme s'étend sur cent hectares. Pour préserver les sols, nous faisons pâturer les animaux sur les terres au repos, les vaches se chargent de l'entretien. Nous produisons une partie des céréales qui nourrissent nos animaux ; c'est une façon d'être le plus autonome possible, en évitant le gaspillage.

Que produisez-vous ?

La production de la ferme est répartie entre une gamme maraîchère et céréalière. Selon les saisons, on trouve ici un large choix de légumes (potimarrons, pommes de terre, échalotes, radis, épinards, mâche, tomates, concombres, aubergines, choux...), une dizaine de variétés de pommes poussent dans les vergers, des fraises, des œufs... le tout en bio bien entendu !. Quelques produits confectionnés sur place sont proposés en épicerie : confiture de fraise, compote de pomme sans sucre, jus de pomme, rillettes de volailles....

Et où trouve-t-on vos produits ?

Nous sommes sur 7 marchés chaque semaine, dont celui de Landerneau, le vendredi matin. Le vendredi, on organise la vente directe à la ferme de 16h à 19h.

"Le Pépin et la Plume"
Plus d'info page 31
Penavern, La Roche-Maurice
02 98 43 97 36
f @lepepinetlaplume



Saveurs
&
Curiosités

Les restaurants
de Daoulas
& sa région

33 DAOULAS

LA BIGORNE

3 rue de Brest - 02 98 25 88 00

Le restaurant propose diverses formules élaborées à base de produits frais dans un cadre clair avec des murs en pierres apparentes, nouvellement insonorisé ainsi qu'une vue sur la rivière «La Mignonne» et sa verdure. Terrasse en été. ☒ pizzas

HORAIRES : du mardi au samedi midi : 12 h - 14 h. Le vendredi et samedi soir toute l'année (du mardi au samedi soir en été) : 19 h - 21 h. À emporter : du mardi au samedi midi : 11 h - 13 h 45. Du mercredi au dimanche soir : 17 h 30 - 21 h.

TARIFS : à la carte à partir de 12,50 €. Menu de 15,50 € à 25 €. Menu enfant à 10 €.



34 DAOULAS

LA FAÏENCERIE

22 rue du Valy - 02 29 63 23 48

La Faïencerie vous accueille sur les berges de la Mignonne, dans un cadre cosy et chaleureux. Le restaurant propose une cuisine de saison, variée et gourmande. Les producteurs et éleveurs du secteur sont des partenaires essentiels de La Faïencerie : poisson fumé maison, viande, glace et sorbet, avec quelques idées et épices d'ailleurs... Terrasse en été.

HORAIRES : du mercredi au dimanche midi 12 h - 14 h et du mercredi au samedi soir 19 h - 21 h.

TARIFS : à la carte à partir de 15 €. Menu de 29 € à 39 €. Menu enfant à 14,50 €.



35 DAOULAS

LE VALY

11 rue du Pont - 02 98 25 81 83

Restaurant de type ouvrier pouvant accueillir également des groupes en semaine ou le week-end sur réservation. Terrasse en été.

HORAIRES : ouvert uniquement le midi : 12 h - 13 h 45, du lundi au vendredi.

TARIFS : menu de 22 € à 36 €. Menu ouvrier à 14 €.



Daoulas et son abbaye

Nichée au fond d'un estuaire de la rade de Brest, Daoulas doit sa renommée à son abbaye, ses expositions ainsi qu'à son marché dominical, fréquenté toute l'année par ses habitués et l'été par des vacanciers en quête de produits locaux. Les «Balades photographiques» mènent le promeneur de ruelles en ruelles et l'invite à lever le nez pour découvrir le travail d'un photographe invité chaque année. Fondée au XII^e s. par les chanoines réguliers de l'ordre de Saint-Augustin, l'Abbaye de Daoulas conserve de beaux témoignages de sa splendeur initiale : un cloître, une fontaine et un oratoire du XVI^e s. Le jardin de plantes et arbres médicinaux est labellisé «Jardin remarquable» depuis 2012.

36 DIRINON

LE RELAIS DU ROUAL

13 rue de l'Eglise - 02 98 36 27 41

Dans une ambiance bar à bière, rhum et whisky, le Relais du Roual propose une restauration du midi : buffet de 30 entrées, minimum trois plats du jours. La cuisine est traditionnelle et faite maison ! Réservation conseillée. Terrasse en été.

☒ sur commande le vendredi soir 18h-20h

HORAIRES : du lundi au vendredi midi 12h-14h.

TARIFS : à la carte à partir de 14 €. Menu enfant à 9 €.



37 IRVILLAC

L'IRVILHAG

1 route de Landerneau - 06 78 58 68 15

Burgershop situé à Irvillac, L'Irvilhag vous propose une cuisine faite maison, artisanale et en circuit court. Au menu : burgers, wraps, poutines... à petits prix ! Plusieurs menus pour convenir aux enfants et au plus gourmands.

HORAIRES : du vendredi au mardi soir 18h30-21h30.

TARIFS : à la carte à partir de 6€. Menu de 8€ à 10€. Menu enfant à 5€.



À Logonna-Daoulas, un sentier côtier avec vue sur la rade de Brest.

La presqu'île de Logonna-Daoulas borde le bassin sud de la rade de Brest. Le sentier côtier y est intégralement aménagé, ce qui promet de magnifiques balades avec vue sur la rade de Brest sur 24 km. À chaque pointe, chaque crique, le paysage et les lumières changent. Les pins bordent ces sentiers parfois escarpés, parfois plus accessibles. Ce littoral est particulièrement propice aux parties de pêche à pied. Profitez des grandes marées pour vous équiper et profiter du spectacle ! Huîtres, palourdes, coques, bigorneaux... on trouve sur les grèves toutes sortes de coquillages et crustacés. Logonna c'est aussi un spot de glisse ! Depuis le sentier côtier, vous verrez planches, kitesurfs et adeptes du foil se croiser sur les eaux bien exposées de Logonna. L'été un point de location est installé sur la grève du Yelen, une bonne occasion pour vous lancer sur l'eau !



Rencontre avec Julien Coïc, ostréiculteur à Logonna-Daoulas

Les Coïc sont ostréiculteurs depuis trois générations à Logonna-Daoulas. En 2003, Julien reprend les rênes de l'entreprise familiale, "Coïc Huîtres et Coquillages", il travaille sur les marchés avec son père et son grand-père depuis 1999. L'entreprise élève les huîtres depuis le captage (naissance et accompagnement du naissain) jusqu'à la vente directe. Toute l'année, deux équipiers œuvrent ici à proximité de la Pointe du Château, avec le renfort de deux saisonniers à la forte saison.

Quelle est la particularité des huîtres de la rade de Brest ?

Beaucoup de fleuves se jettent dans la rade de Brest, provoquant un mélange d'eau douce et d'eau de mer. De ce fait, le plancton est présent en quantité et de meilleure qualité, ce qui favorise la croissance et la qualité de la chair de l'huître.

Comment préférez-vous déguster les huîtres ?

Au naturel !

Un conseil, une recette à nous transmettre ?

Pour une préparation plus élaborée, je vous conseille les huîtres sur un lit de poireaux.

Où trouver les huîtres Coïc ?

*Sur les marchés : le dimanche matin à Daoulas. Un peu plus loin, sur les marchés de Douarnenez (samedi matin) et Quimper (samedi et dimanche : 8h - 12h 30)
Ouvert à la vente directe, au rythme des marées, du lundi au samedi matin.*

"Coïc Huîtres et Coquillages"

Plus d'info page 32

Route de la Pointe du Château
à Logonna-Daoulas
Tél. 06 82 96 87 31

 @Julien-Coïc-Huîtres-et-Coquillages



Autres restaurants à Landerneau :

Burger King

12 place du Bois Noir, 02 57 52 55 75

La Cafet'

Route du Quinquis Leck, 02 98 21 47 11

Domino's Pizza

21 rue de la Tour d'Auvergne, 02 98 20 20 10

Doog Pizza

39 rue de la Fontaine Blanche, 02 98 00 50 50

Good Time

12 rue du Pont, 02 98 21 44 90

Helline Kebab

42 quai du Léon, 02 98 32 82 33

Kardelen

14 rue de la Fontaine Blanche, 02 98 85 18 12

McDonalds

Parking Intermarché, 37 rue Hervé de Guébriant, 02 98 21 30 02

POKAIL

11 rue de la Fontaine Blanche, 09 88 49 05 55

Autres restaurants autour de Landerneau :

L'Express Café

Bourg, Pencran, 02 98 85 04 55

Le Relais de Keriell

3 Keriell, Plouédern, 02 98 20 82 53

Autres restaurants de Daoulas et sa région :

La Cuisine

La Gare, Hanvec, 02 29 62 91 84

Auberge du Camfrout

57 rue Emile Salaün, Hôpital-Camfrout, 02 98 20 01 01

Le Florina Traon ar Roz

L'Hôpital-Camfrout, 02 98 20 00 06

Ar Glanvez

1 route de La Martyre, Loperhet, 02 98 07 07 78

Le Comptoir à pizz'

1 Route du Menhir, Logonna-Daoulas, 02 98 44 21 83



Le domaine de Menez Meur

Espace naturel qui ouvre la route vers les Monts d'Arrée, sur les hauteurs de Hanvec, le domaine de Menez Meur est un passage incontournable du Parc Naturel Régional d'Armorique. Au sein d'un espace préservé, découvrez ses parcours découverte entre landes et allées forestières ! Par ciel clair, depuis les rochs', vous verrez la rade de Brest à l'Ouest et les crêtes des Monts d'Arrée à l'Est. Le domaine de Menez Meur c'est aussi une véritable «Arche de Noé bretonne» ! Vache bretonne Pie Noir, mouton d'Quessant, porc blanc de l'Ouest ou encore poule Coucou de Rennes... Ces animaux autrefois communs ont, pour certains, failli disparaître et paissent tranquillement sur les hauteurs de Menez Meur.



Saveurs
&
Curiosités

Produits locaux
& marchés,
boulangeries
& salons de
thé

Vente directe, le savoir-faire des producteurs près de chez vous !

LANDERNEAU

BRASSERIE SKLENT



75 rue du 19 mars 1962 - 06 49 54 43 62
www.sklent.bzh

Pierre-Louis et Constant Oger ont décidé de monter une brasserie il y a 2 ans de cela. Sklent était née. Une gamme complète est proposée aux clients : blonde, rousse, triple, stout, blanche, IPA ; en bouteilles ou en fûts.
Vendredi : 15 h - 19 h.

LES VERGERS DE KERLARAN

Kerlaran
06 81 39 85 69

Depuis 1948, les vergers de Kerlaran propose une vingtaine de variétés de pommes. A découvrir également : le jus de pommes (la potion magique !), kiwis, légumes et sapins de Noël.
Ouvert de septembre à mars : lundi et jeudi de 13 h à 18 h.

AUTOUR DE LANDERNEAU

LA CHÈVRERIE ET LE POTAGER DE BARADOZIC

Baradozic, 29800 Saint-Divy
06 33 28 77 27

Fromage de chèvre, légumes bio (panier légume sur commande)
Mercredi : 14 h 30 - 17 h 30 et samedi : 11 h - 12 h
Visite de la ferme et balade à poney le mercredi après-midi, de février à novembre (payant).

LA FERME DU FESSIOU



3 fessiou, 29800 La Forest-Landerneau
06 75 19 75 71 - www.fermedufessiou.com

Engagée depuis 15 ans dans l'agriculture biologique, la Ferme du Fessiou vous propose une gamme de 80 légumes au fil des saisons. L'équipe vous propose également de la bière produite avec leur houblon et leur miel.
Mardi et jeudi : 16 h 30 - 19 h - Possibilité de livraison à domicile sur Landerneau. Présent sur le marché de La Forest-Landerneau le samedi matin.

LE PÉPIN ET LA PLUME



Penavern, 29800 La Roche-Maurice
02 98 43 97 36 - www.lepepinetlaplume.fr
(Commande de panier de légume)

Ferme biologique sur la Roche-Maurice spécialisée dans la production d'œufs, fraises, pommes et de nombreux légumes de saison toute l'année.
Vente directe à la ferme tous les vendredis de 9 h à 17 h. Présent sur le marché de Landerneau. (voir article page 24).

LES RUCHERS DE LANGAZEL

2 kervalguez, 29800 Trémaouézan
02 98 20 82 04 / 06 84 63 15 82
lesruchersdelangazel.over-blog.com

La Miellerie est située à Trémaouézan, en bordure du sentier de randonnée de Langazel. Vous pouvez voir des ruches et des ruchettes destinées à l'élevage des reines.
Présent sur le marché de Landerneau le samedi.
Vente à la miellerie sur rendez-vous.

LA MIELLERIE DE LA VALLÉE DE L'ELORN

29800 Trémaouezan - 06 30 50 02 32

www.mielledelavallee.delelorn.fr



La Miellerie de la Vallée de l'Elorn vous propose des produits apicoles : miels, bonbons et bougies. Un savoir faire et une passion acquis de grand-père à petit-fils, dans un esprit de respect des abeilles, du fruit de leur travail et de leur environnement. Découvrez et achetez leur produits en ligne directement !

Vente en ligne.



DAOULAS ET SA RÉGION

BODENEZ MARAÎCHERS

Kervern Mindu, 29460 Dirinon



Tous les samedis matins, les légumes cultivés par les frères Bodenez sont en vente sur la ferme à Dirinon. Une gamme variée de légumes frais est disponible toute l'année, complétée dès le printemps par les fraises pleine terre produite sur la ferme. L'équipe est aussi présente le dimanche matin sur le marché de Daoulas. Samedi matin : 9 h à 12 h.

COÏC HÛÎTRES ET COQUILLAGES

La Pointe du château, 29460 Logonna-Daoulas

02 98 20 69 09 - www.julien-coic.com



Produits de la mer (voir article page 28)

Ouvert sur les heures de marées et le samedi : 15 h - 17 h. Présent sur le marché de Daoulas le dimanche matin.

TY NÉOL

Ty Néol, 29470 Loperhet

www.fraises-tyneol.com



La ferme de Ty-Néol vous accueille 7 jours sur 7 dans un espace de vente agréable, accessible à tous. Ty-Néol produit majoritairement des fruits rouges, dont la fraise (un incontournable !), la framboise et la myrtille. Vous y trouverez également une production de légumes de saison et d'autres produits locaux.

Ouvert de mi-avril à mi-septembre. Du lundi au dimanche matin 9 h - 12 h et du lundi au samedi 14 h - 19 h.



FERME DE LA MIGNONNE

Trévarn, 29800 Saint-Urbain - 02 56 29 15 89



Plantes aromatiques et médicinales, légumes, œufs, bières et fromages.

Vendredi 17 h 30 - 19 h. La brasserie est ouverte tous les 15 jours (semaines paires) le vendredi soir.



Les marchés. À vos paniers !

LANDERNEAU

MARCHÉ DE LANDERNEAU

Place du Général de Gaulle

Mardi, vendredi et samedi matin.

AUTOUR DE LANDERNEAU

MARCHÉ DE LA FOREST-LANDERNEAU

Place de la Mairie

Samedi matin.

MARCHÉ DE LA ROCHE-MAURICE

La Grande Place

Deux vendredis matins par mois.

DAOULAS ET SA RÉGION

MARCHÉ DE DAOULAS

Place Saint-Yves

Dimanche matin.

MARCHÉ DE L'HÔPITAL-CAMFROUT

Place Charles de Gaulle

Mardi matin.

LE MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE HANVEC

Place du 18 juin 1940

Jeu de 16 h à 18 h 30.

MARCHÉ DE SAINT-URBAIN

Place de la mairie

Mercredi matin.

Les magasins de producteurs.

AUTOUR DE LANDERNEAU

LES DÉLICES DE KERBALANEC

Lieu-dit Kerbalanec, 29800 Penncran

06 80 23 32 02



Un magasin de 45 producteurs différents : bœuf, veau, lapin, canard etc. Des fruits et légumes de saison. Nous travaillons avec des producteurs de la région de Toulouse qui nous livrent du raisin, des cerises, melons, pêches, nectarines etc. tout l'été.

Vendredi : 9 h - 19 h 30 et samedi 9 h - 12 h 30.



LES ORTIES

1 route du moulin du Pont, 29450 Le Tréhou

06 89 25 21 53



La coopérative «Les Orties» est un bistrot - épicerie - tiers lieu. Ici ont lieu de nombreuses animations culturelles, musicales ludiques. L'épicerie et le bistrot mettent en avant les circuits courts mais proposent aussi des grandes marques régionales et nationales. Le mardi 16 h 30 - 19 h. Du mercredi au samedi 9 h - 12 h 30 et 16 h 30 - 21 h (19 h jeudi, 23 h vendredi et 22 h samedi). Le dimanche matin 8 h 30 - 13 h 30.



DAOULAS ET SA RÉGION

MAGASINS DE PRODUCTEURS DE GOASVEN

Goasven, 29460 Logonna-Daoulas

02 98 21 19 58 - www.goasven.fr



Produits locaux, bios et/ou fermiers (pain, viandes, légumes, fruits, confitures, produits laitiers,....)

Mardi : 16 h 30 - 19 h, vendredi : 15 h - 19 h 30 et samedi : 9 h 30 - 12 h 30.

Boulangeries et salons de thé, pour des petits plaisirs ! ☪ SALON DE THÉ Tea house

LANDERNEAU

À L'EST DE LA LUNE



21 rue des déportés  

À l'est de la Lune c'est un coffee shop pas comme les autres ! Vous pouvez y manger des pâtisseries ou y déjeuner (à partir du mercredi), mais aussi assister à des animations / ateliers. Les gâteaux sont un prétexte à la rencontre et au partage !
Du mardi au samedi de 12 h (13 h le mardi) à 18 h 30.

ART ET GOURMANDISE



52 rue de la Fontaine Blanche - 02 98 21 33 32
Crêperie, salon de thé. Glaces, gaufres. Produits artisanaux du terroir, cuisine maison dans un cadre chaleureux et vintage. Exposition de créations artisanales locales. Terrasse en été.
Du lundi au samedi : 12 h - 18 h.

LE BOULANGER DU PONT

1 rue Lafayette - 09 50 21 47 57  

Tous nos produits sont élaborés sur place. Farine Label Rouge, Minoterie Bretonne Bocage (farine artisanale bretonne).
Du lundi au vendredi 8 h - 14 h.

BOULANGERIE LE DARZ

23 rue François Pengam - 02 98 85 12 32 

Boulangerie Pâtisserie artisanale. 100% fait maison, label boulanger de France, label rouge sur la tradition, pains au levain naturel, produits bretons.
Du mardi au vendredi : 7 h - 13 h et 14 h 30 - 19 h, samedi 7 h - 13 h 30, dimanche : 7 h - 12 h 30.

LA CHOCOLATERIE



Galerie commerciale E. Leclerc, Route du Leck 02 98 21 26 42 - www.la-chocolaterie.fr  
Parenthèse au décor envoûtant, le temps d'une pause chocolatée, le voyage s'annonce surtout gustatif et sensoriel avec nos chocolats artisanaux. Ne manquez pas La Lune de Landerneau, toute une légende !
Du lundi au samedi : 9 h - 19 h.

CK PÂTISSERIE



2 rue Fontaine Blanche - 02 98 25 70 65
Découvrez une pâtisserie familiale. Pâtisseries modernes et créatives, élaborée avec des produits frais et de saison. Découvrez une carte des pâtisseries éphémère qui évolue au fil des saisons et des inspirations des pâtisseries. Expert Valrhona, chocolat gastronomique français, l'équipe vous proposons également une large gamme de chocolats, confitures et viennoiseries.
Du mardi au samedi : 9 h 30 - 12 h 30 et 14 h 30 - 18 h 30, dimanche : 9 h - 12 h 30.

DOUCEURS CHOCOLATS T'



19 quai de Cornouaille - 02 98 41 88 42
www.chocolatst.com  
Pâtisseries, chocolatier, salon de thé et glacier en été, nous vous accueillons du mardi au dimanche (voir article page 18). Tous les produits sont de fabrication maison.
Du mardi au dimanche : 9 h 30 - 19 h, dimanche : 9 h - 18 h 30.

LE FOURNIL DES PROVINCES



50 rue de la Tour d'Auvergne - 02 98 42 07 77
www.lefournildesprovinces.com  
Le Fournil des Provinces vous propose des pâtisseries, pains et viennoiseries. Ainsi que de la petite restauration : pizzas artisanales à emporter, sandwiches et paninis, formules et menus.
Ouvert du lundi au dimanche : 6 h 30 - 21 h Fermeture à 19 h 30 le mardi.

MAISON CLOAREC



21 rue de la Tour d'Auvergne - 02 98 43 37 02  
La boulangerie Cloarec vous propose une large gamme de pains spéciaux, en conformité BIO et Label Rouge. Tous les produits (pains, pâtisseries, crêpes, confitures, snacking) sont fait maison et sur place.
Ouvert de 6 h 30 (7 h le dimanche) à 19 h. Fermé le mercredi.

PICOTI PICOTA



29 rue de la Fontaine Blanche - 09 87 00 31 36
www.picotipicota.bzh  
Picoti Picota c'est un concept original : un salon de thé bio et local, un lieu d'échange et un lieu de vente de seconde main. Au cœur du Landerneau historique, l'équipe vous accueille dans ce lieu chaleureux et convivial. Vêtements 0-16 ans, jouets, livres, puériculture en seconde main.
Lundi 14 h - 18 h, mardi et vendredi 9 h 30 - 18 h et mercredi, jeudi et samedi 10 h - 18 h.

PLAISIRS SUCRÉS



10 rue Chanoine Kerbrat - 02 98 21 59 18
www.plaisirsucres.free.fr  
Boulangerie Pâtisserie artisanale. Ouvert tous les jours et jours fériés. Salon de thé, pâtisseries artisanales, snacking et pain maison (farine bretonne Label rouge). Fabrication de pièce montée et weddingcake. Terrasse en été.
Du lundi au dimanche 06 h 30 - 14 h et 15 h - 18 h.

AUTOUR DE LANDERNEAU

MAÎTRE ARTISAN LE DARZ



3 Place de l'Église, Saint-Divy - 02 98 25 27 11
Boulangerie Pâtisserie artisanale. 100% fait maison, label boulanger de France, label rouge sur la tradition, pains au levain naturel, produits bretons.
Du mardi au vendredi : 7 h - 12 h 30, 16 h - 19 h et du samedi au dimanche : 7 h - 12 h 30.

LA CHOCOLATERIE



795 rue des Saveurs, ZAE Croas an Heizic 02 98 21 26 16 - www.la-chocolaterie.fr  
La manufacture de cacao située au bord de la RN12 à Saint-Thonan vous accueille dans un lieu de vie et de partage dédié au chocolat. Retrouvez y une boutique, un salon de thé mais aussi un parcours pédagogique autour du chocolat. Grâce à l'atelier de production vitré, vous pouvez regarder les artisans chocolatiers travailler. Vous pouvez aussi admirer de vraie cacaoyer dans la serre tropicale. *Du lundi au samedi 9 h 30 - 18 h.*

LE SIGNOR - CRÉATIONS BIOLOGIQUES



831, Rue des Saveurs, ZAE Croas an Heizic 02 98 24 73 92 - www.boulangerie.bio  
La Boulangerie Pâtisserie - Le Signor - Créations Biologiques, transforme et distribue des produits bio depuis 2006. Ils proposent leurs produits de qualité sur les marchés, dans les magasins bio ainsi que les restaurants de la région. Depuis 2022, Le Signor a installé sa boutique à Saint-Thonan. Une offre de snacking 100% bio est également proposée.
Du mardi au samedi 7 h 30 - 19 h 30.

Plus de boulangeries :

Boulangerie Le Goff

69 rue Emile Salaün, Hôpital-Camfrout, 09 77 84 35 44

Boulangerie Le Goff

7 Rue du Pont, Daoulas, 02 98 47 43 45

Au Pain Doré

5 rue de l'église, Dirinon, 02 98 07 06 94

Au Pain Doré

2 route de Hanvec, Irvillac, 02 98 25 83 52

Boulangerie Lemaire

35 rue ar Mor, Logonna-Daoulas, 09 86 52 44 77

Le Fournil de Saint Thonan

15 place Saint Nicolas, St Thonan, 02 98 40 14 12

Boulangerie Lemaire

5 Grande Place, La Roche Maurice, 09 82 60 12 11



OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LANDERNEAU-DAOULAS

16 place du Général de Gaulle 29800 Landerneau
tél. 02 98 85 13 09
tourisme@capld.bzh

www.tourisme-landerneau-daoulas.fr

  @tourismelanderneaudaoulas



Un grand merci aux professionnels qui ont joué le jeu des interviews !