

ARTISANAT LOCAL *au Guilvinec*

L'ATELIER DE BAGOTINE : CRÉATION DE BIJOUX - ESPACE CRÉATEURS

- BIJOUX FANTAISIE EN PIERRES FINES ET MATIÈRES NATURELLES
- FABRICATION SUR PLACE
- ESPACE CRÉATEURS : EXPOS-VENTE D'ARTISANAT

1, rue Jean Baudry
LÉ GUILVINEC
06 88 75 39 83
www.bagotine.fr
bagotine@free.fr

* Mardi, mercredi, vendredi, samedi 10h-12h et 15h-18h30. Le jeudi aussi en vacances scolaires et le dimanche matin en juillet, août et veille de fêtes.



le+

Expositions d'artisanat temporaires ou permanentes

► Ouvert toute l'année.*

ARTISANAT LOCAL *aux alentours*

ARMOR LUX BONNETERIE D'ARMOR

- PLUS DE 75 ANS D'EXPERIENCE
- MAGASIN D'USINE

• VETEMENTS MARINS : CABAN, DUFFLE COAT, MARINIÈRE, PULL MARIN, CIRÉ, VAREUSE

• PRET A PORTER FEMME, HOMME, ENFANT ET BEBE, ACCESSOIRES.

• COSMÉTIQUES, ÉPICERIE BRETONNE, ART DE LA TABLE

21-23, rue Louison Bobet.
Z.I de Kerdrionou

QUIMPER
02 98 90 05 29
www.armorlux.com
contact@armorlux.com



le+

La marque bretonne incontournable

► Ouvert toute l'année. Du 1/07 au 31/08 : du lundi au samedi 9h30-20h, dimanche 10h30-19h. Du 1/09 au 30/06 : du lundi au samedi 9h30-19h, dimanche 10h30-19h.

CUISSON *des Langoustines*

Faites bouillir très peu d'eau dans une grande marmite, ajouter un petit peu de gros sel, baigner les langoustines, feu à fond. Attendre que l'écume monte au dessus des langoustines. Attendre 2 min.

C'est cuit ! Dégustez-les chaudes, tièdes ou froides, c'est une affaire de goût !

LES MARCHÉS *au Guilvinec*

Toute l'année, l'un des marchés traditionnels les plus importants de la région, de 9h à 13h

- **Mardi :**
juillet-août : Rue de la marine, place de La Poste et rues adjacentes
(hors saison : place de l'église, rue de l'église et rue Jean Moulin)
- **Dimanche :**
juillet-août : Rue de la marine, place de La Poste et rues adjacentes
(hors saison : place de La Poste)
- **Tous les jours :**
15 juin au 15 septembre à partir de 16h : Mini-marché de produits locaux et régionaux Place d'Estiennes d'Orves

LES MARCHÉS *aux alentours*

TOUTE L'ANNÉE

- Saint-Guérolé - 5,5 km, vendredi matin
- Plomeur - 6 km, samedi matin
- Lesconil - 11 km, mercredi matin
- Loctudy - 11 km, mardi matin
- Pont-l'Abbé - 13 km, jeudi matin

MI-JUIN à MI-SEPTEMBRE

- Penmarc'h - Kéridy, mercredi matin

EN JUILLET-AOÛT

- Lesconil - Port, lundi 18h30 à 21h
- Penmarc'h - Saint-Pierre (au pied du phare d'Eckmühl), lundi de 17h à 20h
- Loctudy - Ferme de Kerambourg, vendredi à 16h
- Léchiatagat - Bas du Pont, vendredi 18h30 à 21h

Le demoiselle du Guilvinec - © Perla Negro



VENTE DIRECTE

Conserves fines de poissons en direct de Saint-Guérolé

MAGASIN DU GUILVINEC
72, rue de la Marine - 29730 Le Guilvinec
Tél. : 02 98 58 97 32
Ouvert du mardi au samedi, et tous les jours de mi-juin à mi-septembre.

VISITE GRATUITE DE L'ATELIER ET VENTE DIRECTE
108, rue des Conserveries - Port de Saint-Guérolé
29760 Penmarc'h
Renseignements : 0 811 111 840
(prix d'un appel local)

LA COMPAGNIE BRETONNE DU POISSON
Port de Saint-Guérolé

www.lacompagniebretannedupoisson.fr

Crêpes à emporter

Melen

Dégustation rapide

02 98 58 32 56

48, rue de la Marine - 29730 LE GUILVINEC

Boulangier - Pâtissier - Chocolatier

Dégustez notre spécialité unique en Bretagne :

La Tarte Bigoudène®

La tradition au goût du jour

Plobannalec 02 98 87 88 49	Le Guilvinec 02 98 58 27 54	Lesconil Les Marines Le port 02 98 82 17 75
Loctudy 02 98 87 93 07	Lechiagat 02 98 58 13 15	Pont l'Abbé Rond Point de Kercaout 02 98 66 13 69

La Cave de VINCENT

Votre caviste conseil

Rue Jacques Thézac • 29730 Guilvinec
02 98 58 29 02 • contact@lacavedevincent.fr

POISSONNERIE LE DUNDEE

LE GUILVINEC - 02 98 58 99 14
www.mareyeur-bretagne.com

Chèque Vacances acceptés

Accessible Personne à Mobilité Réduite



Habla Español



Deutsch gesprochen



English spoken

Découvrez tous les dépliants, à l'Office de Tourisme



Dépliants



Facebook

OFFICE DE TOURISME LE GUILVINEC

Place de la petite sole
29730 LE GUILVINEC
02 98 58 29 29
www.leguilvinec.com
ot@leguilvinec.com

HORAIRES

- Hors saison
Lundi au vendredi : 10h - 12h30 / 15h - 18h
et samedi : 10h - 12h30
- Vacances de Pâques, 3 zones
Lundi au samedi : 10h - 12h30 / 14h30 - 18h
- Juin et septembre
Lundi au samedi : 9h30 - 12h30 / 14h30 - 18h
- 1^{er} juillet au 31 août
Lundi au samedi : 9h30 - 13h / 14h - 19h
Dimanche et jours fériés* : 10h - 13h

Les tarifs mentionnés sont valables du 01/01/16 au 31/12/16 - © 3 p/fi points 02 98 58 53 22



Et non !
La gourmandise n'est pas un vilain défaut !

PRODUITS de la MER du TERROIR ARTISANAT Les Marchés

Le sucré et le salé sont à la fête !
Dans votre panier, CRÊPES, GALETTES, KOUIGNS et autres spécialités bretonnes côtoient les FILETS DE SARDINES, les RILLETTES DE THON, les SOUPES DE POISSONS.
À découvrir absolument : les ALGUES, sous toutes les formes !



2016-2017
LE GUILVINEC
et alentours

CONSERVES DE LA MER POISSONNERIES au Guilvinec

CONSERVIERIE LA COMPAGNIE BRETONNE DU POISSON

- VENTE DIRECTE à l'usine de Saint-Guérolé et BOUTIQUE AU GUILVINEC
- CONSERVES DE POISSONS : sardines préparées à l'ancienne, filets de maquereaux, thon blanc germon, rillettes et émiettés de poissons, soupes et produits aux algues
- BOÎTES DE SARDINES en séries limitées
- COFFRETS, ASSORTIMENTS, BOURRICHES

72, rue de la marine
LE GUILVINEC
02 98 58 97 32

www.lacompagniebrettonnedu-poisson.fr

info@lacompagniebrettonnedupoisson.fr

SCARLETTE LE CORRE LES SAVEURS DE LA MER

- CONSERVES : foie de lotte, soupe de poisson, bisque de tourteau, rillettes de maquereau
- ALGUES* : tartares, algues fraîches (dans le sel), moutarde, mayonnaise, sel, court bouillon, infusion, épices, caramel au beurre salé (à la demande)
- PRODUITS LOCAUX : cidre Melenig, biscuits Kersual, conserves BIO de porc Paul Le Bras, sardines La Quiberonnaise, sel de Guérande, huile d'olive Mée BIO AOP
- Marchés du mardi et dimanche matin au Guilvinec
- ATELIERS CULINAIRES

* Scarlette travaille les algues qu'elle a elle-même pêchées.

11 bis, rue du Général de Gaulle
LE GUILVINEC
02 98 58 78 98 / 06 15 17 80 56

www.alguerie.com

scarlettelecorre@orange.fr

- Ouvert toute l'année *
- Juillet-août, lundi au samedi, 10h-13h / 15h-19h.
- Août à juin, mardi au samedi, 10h-12h et 15h-19h



le+ Visites guidées, dégustation 15 juin au 30 septembre, Pâques et Toussaint. Boutique en ligne

- Ouvert toute l'année *
- 15/09 au 15/06, mardi au samedi 9h30-12h30 / 15h-19h.
- 15/06 au 15/09, lundi au dimanche matin, mêmes horaires.



le+ Spécialiste des produits et condiments à base d'algues : laitue de mer, dulce, Ao Nori, Porphyre, Wakamé, Kombu breton et royal, Haricot de la mer, Chondrus Cripus.

- Ouvert toute l'année *
- Juillet-août, lundi au samedi, 10h-13h / 15h-19h.
- Août à juin, mardi au samedi, 10h-12h et 15h-19h

POISSONNERIE LA MARÉE DU JOUR

- OCÉALLIANCE depuis 2006. Ancien-nement FURIC MARÉE, créé en 1920.
- POISSONS : bar de ligne, lotte, sole, raie, Saint-Pierre, sardine, encornet, lieu jaune, seiche, sardine Label Rouge...
- COQUILLAGES : amande de mer, clam, praire, palourde, telline, bigorneau...
- CRUSTACÉS : langoustine crue ou cuite à la vapeur, tourteau, araignée, étrilles, homards, langoustes...
- CONSERVES, PLATS PRÉPARÉS, SOUPES DE POISSON...

1, rue Jacques de Thézac
LE GUILVINEC
02 98 58 26 94
www.furic-maree.com

www.furic-maree.com

POISSONNERIE LE DUNDEE

- POISSONS ET CRUSTACÉS en provenance de la CRIÉE DU GUILVINEC : langoustine crue et cuite, bar, lotte, sole, raie, Saint-Pierre, sardine, encornet, lieu jaune, tourteau, araignée, étrilles, homards, langoustes
- COQUILLAGES : moule, palourde, bigorneau, coque...
- CONSERVES, PLATS PRÉPARÉS MAISON, SPÉCIALITÉ PAËLLA, SOUPES DE POISSON...

22, rue de la marine
LE GUILVINEC
02 98 58 99 14
www.mareyeur-bretagne.com
sa.laurent.daniel@wanadoo.fr

COMPTOIR DE LA MER

- Conserves de poisson La Pointe de Penmarc'h...
- Terre Plein - LE GUILVINEC
02 98 58 10 31



le+ Offre très diversifiée de produits de la mer.

- Ouvert juin à septembre, lundi au samedi 9h-12h30 et 16h-19h30, dimanche et férié 9h-13h. Du 6/07 au 29/08 en continu 9h-19h30
- Octobre à mai, lundi au samedi, 9h-12h30 et 16h30-19h, dimanche et férié 9h30-12h30



le+ Au cœur de ville. Langoustine cuite de façon traditionnelle.

- Ouvert
- 8/09 au 12/07, lundi 17h30-19h, mardi au vendredi 9h-12h 16h30-19h, samedi 9h-12h 16h30-18h.
- 13/07 au 7/09, mêmes horaires et dimanche 9h-12h

CONSERVIERIE, VIVIER aux alentours

CONSERVIERIE DE POISSONS Océane Alimentaire

- ESPACE BOUTIQUE de 600 m², installé dans un bâtiment historique de 1880
- VERRINES ARTISANALES DE POISSONS 100 % FRAIS ET SAUVAGES. LEGUMES ET INGREDIENTS BIO
- La sardine de Saint-Gué à l'huile ou en rillette, filet et rillette de maquereau, foie de lotte « Petit Prince » ou aux algues, le thon en rillette, calmar à l'armoricaine, algues en tartare, haricots de la mer...

- Plats cuisinés, sauces, soupes de poisson

- Livres, cosmétiques, compléments alimentaires de poisson

- EXPO PERMANENTE SUR L'HISTOIRE DE LA CONSERVE à Penmarc'h

Crêpes à emporter
SAINT-GUÉROLÉ
02 98 58 43 04
www.oceane.bz

LES VIVIERS DE LOCAREC

- VENTE EN DIRECT AUX VIVIERS
- COQUILLAGES : amandes de mer, bigorneaux, clams, palourdes, praires, tellines...
- CRUSTACÉS : homards, langoustes, araignées de mer, tourteaux, étrilles...

Route Toul Ar Sier
PENMARC'H

02 98 58 63 89
www.ocealliance-furic.com
viviers@furic.com

- * Lundi au vendredi, 9h-12h et 16h-18h30. Samedi 9h30-12h



Les Kouigns Bigoudens



le+ Les visites guidées à 11h en juillet et août, lundi et vendredi

- Ouverture : Hors saison : lundi au vendredi 10h-12h15 et 14h-18h, samedi 10h-12h15 et 15h-18h / Pâques à juin, septembre, octobre : lundi au vendredi 10h-12h15 et 14h-18h30, samedi 10h-12h15 et 15h-18h30, dimanche 15h-18h30 / juillet-août : lundi au vendredi 10h-13h et 14h-19h, samedi et dimanche : 10h-12h30 et 15h-19h



le+ Au cœur d'un site naturel et sauvage, alimenté par une eau d'une pureté exceptionnelle.

- Ouvert toute l'année. *

PRODUITS DU TERROIR SPÉCIALITÉS, CAVE au Guilvinec

LA CAVE DE VINCENT

- VINS FINS DES MEILLEURS VIGNERONS
- BIÈRES ARTISANALES BRETONNES
- WHISKIES ET ALCOOLS
- ÉPICERIE FINE, PRODUITS DU TERROIR

Rue Jacques de Thézac
LE GUILVINEC
02 98 58 29 02

contact@lacavedevinvent.fr



PÂTISSERIE CHOCOLATERIE YAOUANC

- Spécialité maison : les rochers du Guilvinec

40, rue de la marine – LE GUILVINEC
02 98 58 14 04

BOULANGERIE PÂTISSERIE LE FOURNIL D'ARVOR

- Traiteur, chocolats, glaces, confiseries

60, avenue de la République – LE GUILVINEC
02 98 58 33 21

BOULANGERIE PÂTISSERIE LE FOUR À BOIS

- La tarte bigoudène (marque déposée) : tarte caramélisée à base de pommes

Résidence de la marine – LE GUILVINEC
02 98 58 27 54

RECETTE des kouigns

Ingrédients pour 20 kouigns : 400g farine, 200g sucre, 3 œufs, 50cl de lait tiède, 1 cube de levure de boulanger

Recette : Délayer la levure dans un peu de lait tiède. Mélanger la farine et le sucre puis ajouter les œufs. Ajouter le lait tiède en trois fois pour éviter les grumeaux. Mélanger avec la levure délayée. Faire reposer la pâte 3 heures pour qu'elle monte (dans un endroit tiède).

Cuisson : Sur une billig ou une plaque de cuisson chauffée à 200°C, déposer 1 dose de pâte avec une louche. Des bulles apparaissent. Quand elles ont éclaté, retourner délicatement le kouign et laisser cuire. Beurrer.

PRODUITS du terroir aux alentours

MAISON DU PÂTE HENAFF

- Boutique proposant l'ensemble de la gamme, adresse incontournable pour les fans de la marque

Route de Pendreff – POULDREUZIC
02 98 54 36 59
www.henaff.com
mph@henaff.fr

CHEVRERIE DE LA BAIE

- Vente de produits à la boutique : faisselle, fromage blanc, fromages de chèvre, mozzarella de bufflonne (selon production), crêpes, bar à lait.
- Vente directe de viandes.

Kergaradec – TREGUENNEC
02 98 87 79 00 / 06 82 88 51 32

CRÊPES À EMPORTER au Guilvinec

CRÊPES À EMPORTER LA MOUETTE À PIED

- CRÊPES FROMENT ET BLÉ NOIR
- DÉGUSTATION SUR PLACE
- Boissons chaudes et fraîches, cidres régionaux Kerné et Kinkiz
- Beignets, donuts, glaces
- Carte de fidélité

72, rue de la marine
LE GUILVINEC
02 98 66 74 04

- Ouvert toute l'année
Avril à sept.
7/7 de 9h-20h

CRÊPES À EMPORTER MELEN

- CREPES FROMENT ET BLE NOIR natures ou garnies
- A EMPORTER ou RESTAURATION RAPIDE SUR PLACE
- NOUVEAU : FORMULES REPAS DE MIDI
- GLACES A L'ITALIENNE (en saison)
- Boissons fraîches, CIDRE KERNE de Pouldreuzic

43, rue de la marine – LE GUILVINEC
02 98 58 32 56

- * Vacances scolaires : lundi au samedi, 9h-18h30. Hors vacances scolaires : mardi au vendredi 9h30 à 18h et samedi 9h-12h



le+ Terrasse ensoleillée Espace wifi



le+ Dans le cœur de ville, grand choix de garnitures, service rapide.

- Ouvert toute l'année*