

die je te voet kan bezoeken via een bootverbinding vanuit **Vannes** of **Port Blanc: Île aux Moines** en **Île d'Arz**. De andere zijn privé-eigendom en meestal maar deels toegankelijk. Anouck en Joris houden van de golf en gaan er zo vaak als mogelijk naartoe, om uit te waaien of te wandelen, maar ook om zeekraal te plukken of schelpen te rapen. 'Maar of het een zonnige dag wordt of eerder regenachtig, dat weet je nooit van tevoren. Het lokale weerbericht beperkt zich tot vandaag, soms tot morgen, maar kijkt zelden verder in de toekomst. Beschouw het Bretoense weer maar als 'redelijk onvoorspelbaar', aldus Joris. Later op de dag houden we halt bij **Yannick Le Joubioux**, die naast het bestuderen van de grote Franse filosofen ook oesters kweekt. Aan een plastic tafel met dito stoeltjes snijden we brood en ontkurken een fles muscadet, voor het hoofdmaal zorgt onze gastheer, die per persoon zes holle oesters uit het bassin plukt. Is het de combinatie met de zilte zeegeur, de mineralige wijn of het onderhoudende pleidooi van Yannick ten voordele van 'het Bretoens': de vangst smaakt hemels.

We waaien uit aan de **Côte Sauvage**. Het uitzicht is hier haast dantesk, met geweldige golven die zich met oorverdovend lawaai te pletter slaan op de grillige kust. Zwemmen hoort hier niet tot de geplogenheden, golfsurfen wel. Via kleine krekken zoals **Port-Pigeon**, **Port-Guibell** en **Port-Bara** belanden we in **Quiberon**, een geliefde badplaats bij de inwoners van Lyon, maar ook een van de favoriete plekken van Anouck en Joris. Hier zijn vele leuke winkeltjes en galerijen. Zoals de sardinenconservierie van La Belle-Iloise, waar je een gigantisch aanbod van sardines-in-blik kan kopen. 'Net zoals op een fles wijn staat het jaartal van productie vermeld op de blikjes en liefhebbers houden daar rekening mee. Ze draaien ze om de zes maanden om, zodat de olie zich gelijkmatig over de inhoud verdeelt. En eten ze net voor hun vervaldatum op, dan zijn de sardines gekonfijt en op hun best.'

's Avonds worden we alweer getraakteerd op lekkers uit de zee. Met op de kaart: gagratineerde oesters met camembert en brandnetel, wilde zeebaars met persillade en tomaat met algen en zeekraal en een confiture de lait van het huis. Na de maaltijd zakken we in de zetels onderuit voor een digéstitif. Als het klikt tussen de gasten, durft het natafelen wel eens uitlopen tot in de vroege uurtjes. 'In de zomer starten we de avond in de tuin (waar je naast een sundeck, theehoekje en tuinsalon ook een klauterboom voor de kleintjes en een pétanquebaan vindt, nvdr), maar sluiten we meestal af rond het haardvuur.' Onder het salontafeltje staat een mand met kurken. 'Voor elk memorabel moment één', aldus de gastvrouw. De mand is overvol. Maar daar stel je je in La Maison Blanche aux Volets Bleus geen vragen bij. Wie woont naast het bos van Merlijn de Tovenaar, moet de gevolgen dragen. Toch?

---

12 tot 20 Sardines in blik, honinglikeur, karamellen, Sel du Golf du Morbihan, gezouten boter, zeevruchten verser dan vers, maar ook kleurrijke hebbingen: shoppen in Bretagne is een voltijdse activiteit.

**6 BESCHERMD TERRAS** 'Telkens als we de overzet nemen naar het kleine eiland Arz, gaan we een aperitiefje drinken op het schitterende terras van **Le Corlazeau**. Het ligt in de beschermde baai van Conleau, vlakbij Vannes, en biedt zicht op meeuwen, reizigers en zeilboten. Je drinkt er desgewenst Belgisch bier, inclusief een borrelhapje, wat in Bretagne eerder een rareiteit is.'

(Le Corlazeau, tussen Le Roof en het zeewaterzwembad van Conleau, 56000 Vannes)

**7 BRETONSE GALETTE** 'Aan de Côte Sauvage van het schiereiland Quiberon vind je de mooiste schelpen. Na onze zoektocht houden we meestal halt in het kleine haventje Port Haliguen. Ambiance verzekerd in **Café du Midi**, waar altijd goede muziek wordt gespeeld en er op vrijdagavond tot in de vroege uurtjes wordt gedanst. Om de hoek is er een typisch Bretoense crêperie, waar je terecht kan voor de betere galette. Onze favoriet is die gevuld met Sint-Jacobsvruchten en prei.'

(Café du Midi, Port Haliguen, 56170 Quiberon, tel. +33 (0)297/50.07.47 - Crêperie-Restaurant du Vieux Port, 42-44 rue Surcouf, 56170 Quiberon, tel. +33 (0)297/50.01.56)

## SHOPPING

**8 DECO & CO** 'Een winkel waar je ogen tekort komt, zo zou je **Via Maris** nog het beste kunnen omschrijven. Je vindt er mooie decoratiespullen, Bretoense specialiteiten, prachtige kijkboeken, maar ook marinekledij en een integraal assortiment van badkamerproducten. Wij zijn er vaste klant, en dat is *een understatement*.'

(Via Maris, 19 Place Hoche, Quiberon, tel. +33 (0)297/29.52.95)

**9 TRUI-MET-STREEPJES** 'Ze zijn legio in Bretagne, maar vooral in Vannes is er een hoge concentratie van winkels waar je mooie en degelijke zeemanstruien en -jassen kan kopen. **Armor**, **Saint-James** en **Mas de la Misane** zijn dé merken.'

**10 CIDER & CARMEL** 'Wil je ook de thuisblijvers laten proeven van Bretagne, dan moet je zeker langsgaan in **La Tapenalgue** in Vannes. Je koop er cider, honinglikeur, karamellen, Sel du Golf du Morbihan, zuurstokken, gezouten boter, regionale bieren en zelfs Bretoense cola, waarvan de reclameslogan luidt: 'Le Cola du Phare Ouest'. De Bretoenen, chauvinistisch? Bwah.'

(La Tapenalgue, 23 rue des Halles, 56000 Vannes, tel. +33 (0)297/42.69.65)

**11 SARDINES MET SMAAK** 'Met citroen, tomaat, groene peper of pistou: sardines vind in je in **Conserverie la Belle-Iloise** in alle kleuren en smaken. Net als een groot aanbod van tonijn en makreel in blik, van de au naturel-versie tot die met curry-en-amandelen. Zowel in de hoofdwinkel als in de meeste verdeelpunten kan je regelmatig nieuwe variëteiten proeven én kopen. Bovendien zijn de lege blikjes zo mooi, dat we ze als decoratie gebruiken.'

(Conserverie La Belle-Iloise, BP 30804, 56178 Quiberon, tel. +33 (0)297/50.08.77) ▶