

Sillage

Le magazine de la Ville

n°91
juin 2015

de Concarneau

CONCARNEAU

Ville
Bleue



www.concarneau.fr



Qualité des eaux
de baignade

**LE BAIN
SANS RISQUE**

Thalasso Concarneau
**UN ÉQUIPEMENT
DE RÊVE**

L'essor du tourisme et
**LES HÔTELS
D'ANTAN**



Concarneau

L'ÉTÉ EN FÊTE

(en pages centrales, le programme des animations de l'été)





DES NAVIRES A HAUTES PERFORMANCES

Créé en 1965 et spécialisé dans la construction, la réparation, l'ingénierie navale et la prestation de services, PIRIOU construit des navires de taille moyenne jusqu'à 120 m environ à haute valeur ajoutée grâce à une ingénierie performante intégrée et des implantations en Europe, Afrique et Asie.



Fort de plus de 400 bateaux construits et livrés partout dans le monde, PIRIOU propose des solutions personnalisées ainsi qu'une gamme complète de navires standardisés ou sur mesure répondant aux besoins d'armateurs internationaux privés et publics, civils et militaires.

www.piriou.com



Intermarché

CONCARNEAU - LANRIEC **SUPER**

**POUR MIEUX VOUS SERVIR, MAGASIN OUVERT
LE DIMANCHE MATIN TOUTE L'ANNEE de 8h30 - 12h30**



Vente de produits locaux



à LANRIEC - Centre Commercial Les Korrigans - Route de Trégunc

Ouvert tous les jours,
du lundi au samedi de 8h30 à 20h00

Tél. : 02 98 97 22 37



Concarneau vous invite au voyage.

Chers Concarnoises et Concarnois,

C'est avec plaisir que je vous retrouve à travers ce numéro estival de notre magazine SILLAGE. Accompagné de son indispensable "Agenda de l'été", vous retrouverez les nombreuses animations culturelles, sportives ou de loisirs organisées par nos services municipaux et associations locales.

La Thalasso de Concarneau ouvrira ses portes courant été 2015 ; c'est une excellente nouvelle pour notre activité économique et touristique, puisque Concarneau comptera désormais parmi les 15 villes littorales, situées entre St-Malo et le sud de la Baule, disposant d'un complexe de thalassothérapie. Celui-ci génèrera des créations d'emplois locales, de nouveaux services pour les Concarnois et les Cornouaillais, mais aussi la venue de nombreux touristes qui impacteront l'activité commerciale.

Ce nouvel équipement contribuera à la notoriété de Concarneau "Station classée de tourisme" qui bénéficie aussi désormais d'une excellente qualité de ses eaux marines, lesquelles contribueront à l'excellence des soins proposés à la Thalasso, mais aussi, à une haute qualité des eaux de baignade sur nos plages.

Cet été 2015 devrait donc apporter à tous, une multitude d'animations :

- Nautiques, avec le 40^e anniversaire des Vieilles Coques le 11 juillet, la Route de l'Amitié les 28 et 29 juillet, le Tour du Finistère les 7 et 8 août, la 2^e édition du Golden Oldies Trophy du 21 au 23 août, etc.
- Culturelles, avec le Festival du Polar du 16 au 19 juillet, le Festival des Filets Bleus du 12 au 16 août, cette année 2015 étant l'occasion d'accueillir les villes jumelées avec Concarneau et leurs groupes de danseurs et musiciens : M'Bour (Sénégal), Penzance (Angleterre), Senne-Bielfeld (Allemagne), etc.
- Sportives, avec les nombreuses animations de Si t'es sport plage, la Corniche sans voiture, le tournoi de Beach Volley, les sorties de VTT-VTC, le Grand prix cycliste des Filets Bleus...

Concarnois ou non, passionnés d'Histoire, de vieilles pierres, nos guides vous recevront à la Maison du Patrimoine pour vous faire découvrir, à leurs côtés, les secrets cachés de la Ville Close - classée Monument breton préféré des français en 2014.

Pour les sportifs ou promeneurs, la voie verte, mais aussi les chemins de randonnées du GR34 bordant le littoral et reliant désormais sans discontinuité Bénodet à Concarneau, vous permettront de découvrir de formidables paysages, des chemins escarpés, anses et criques cristallines.

Plus loin dans les terres, vous profiterez des espaces forestiers en découvrant chapelles, lavoirs ou pentys.

Concarneau vous invite au voyage, soyez tous les bienvenus dans cette traversée estivale !

Bon été à tous !

André FIDELIN,
Maire de Concarneau,
Président de Concarneau
Cornouaille Agglomération.

Comment recevoir Sillage



Sillage est disponible sur le site internet de la Ville et en version audio pour les personnes aveugles ou malvoyantes. www.concarneau.fr - Tél. 02 98 50 38 54



Sillage | JUIN 2015

Bulletin d'informations de la Ville de Concarneau. Hôtel de ville, B.P. 238, 29182 Concarneau Cedex. Tél. 02 98 50 38 38 / Courriel : communication@concarneau.fr
 Directeur de la publication : André Fidelin / Comité de Rédaction : Laëtitia Boidin, François Besombes, Alain Echivard, Michelle Lemonnier, Christine Barba, Brigitte Boulet, Phileas / Rédaction : Isabelle Calvez, services municipaux / Conception-réalisation : Phileas - 02 98 33 74 04 / Publicité : Services municipaux / Crédits photos : Ville de Concarneau-services municipaux / Isabelle Calvez / CCA / Festival des Filets bleus / Festival Le Chien Jaune / Fly HD / Jean-Claude G. Photographies / Bernard Galéron / Michel Guéguen / Musée de la Pêche / Ouest France. Dépôt légal : juin 2015. Impression : Imprimerie du Commerce, Quimper. Tirage du magazine et du supplément : 13000 exemplaires.

■ Arrêt sur images.....	p. 4
■ En bref.....	p. 5
■ Eaux de baignade.....	p. 6-7
• Qualité des eaux de baignade	
Le bain sans risque	
■ Thalasso.....	p. 8-9
• La thalasso de Concarneau	
Un équipement de rêve	
■ Produits de la mer.....	p. 10-11
• Produits frais et circuits courts	
De la mer à l'assiette	
■ Festivals.....	p. 12-13
• Festival du polar	
Il a tout d'un grand	
• Festival des Filets bleus	
L'année des superlatifs	
■ Quartier.....	p. 14-15
• Rattachement de Beuzec-Conq	
à Concarneau	
70 ans de mariage	
■ Conseils de quartier.....	p. 16
• La réflexion collective	
■ À la Une.....	p. 17
• Jeu des photos mystère	
■ Histoire d'hier.....	p. 18-19
• L'essor du tourisme	
et les hôtels d'antan	
■ Portrait.....	p. 20
• Pierrick de Kervénoaël	
Espace Vag	
■ Courrier.....	p. 21
■ Tribune libre.....	p. 22



11 avril - Le tout nouveau bac électrique "Le Vachic" inauguré en présence de sa jeune marraine Maewenn Beaudouard.



Du 22 au 29 avril - Un nouveau visuel pour la campagne d'affichage promotionnelle de Concarneau sur les villes de Nantes, Rennes, Vannes, Lorient, Brest et St Brieuc.



26 avril - Succès pour le Festival de l'invitation au voyage qui a récompensé le Languedoc-Roussillon dans la catégorie "meilleur film de promotion touristique régionale".



1^{er} - 2 - 3 mai - Salon nautique Escale C : une 2^e édition bien fréquentée.



7 juin - La corniche sans voiture : belle affluence pour la 5^e édition de Si t'es Sport.

Accessibilité

Les objectifs d'accessibilité des Établissements recevant du public (ERP) sont maintenus après 2015 avec quelques adaptations.

Le dispositif Ad'ap ou Agenda d'accessibilité programmés a été mis en œuvre le 1^{er} janvier 2015. L'ordonnance n°2014-1090 du 26 septembre 2014 prévoyait, en effet, d'accorder aux propriétaires un délai supplémentaire pour régulariser leur situation au regard des règles d'accessibilité.

Que le local soit accessible ou non, tout exploitant (ou propriétaire selon les cas) doit faire la démarche d'en informer l'administration :

- en déposant une attestation d'auto-conformité (modèle à demander en

mairie) auprès du Préfet ou sur le site ddtm-adap@finistere.gouv.fr

- en déposant un formulaire d'autorisation de travaux avant le 27 septembre 2015 auprès du Préfet ou par mail ddtm-adap@finistere.gouv.fr ou en mairie, ce document devra exposer la nature des travaux prévus, préciser et motiver le cas échéant la demande de dérogation (technique, architecturale ou économique) et vaut engagement à réaliser les travaux sur une période de 3 ans (cas général). L'échéancier de travaux programmés sera chiffré annuellement.

> Contact :

thierry.le-bot@finistere.gouv.fr
ou tél : 06 64 49 23 09
ou ddtm-adap@finistere.gouv.fr.

Profitez pleinement de votre été avec Coralie ! (pour 1€ seulement)

Durant l'été, Concarneau Cornouaille Agglomération met à votre disposition des solutions de déplacements en transport collectif.

Le réseau de transport Coralie vous permet de circuler du lundi au dimanche sur Concarneau et Trégunc grâce aux 3 lignes régulières. Une liaison avec Rosporden et la gare SNCF est également possible avec la ligne 4 : plus de 10 allers-retours par jour.

Des arrêts réguliers aux plages du Cabellou sur la ligne 2 et à la plage des Sables-blancs avec la ligne 3 sont proposés.

En soirée, pour profiter des restaurants et des spectacles du centre-ville, les horaires de bus sont prolongés jusqu'à 20h30, pour une arrivée place Jean-Jaurès.

Votre retour est assuré par "Coralie Soirée" avec 4 départs de la place Jean-Jaurès, à 22h, 22h30*, 23h et 23h30, du lundi au vendredi. Il suffit, lors de votre montée dans le véhicule, d'indiquer votre arrêt de retour au conducteur qui adapte le trajet en fonction des demandes.

* Un retour depuis l'arrêt "Poteau Vert", proche du cinéma et du bowling, est assuré sur cet horaire.

> Contact :

www.coralie-cca.fr



Salon La pierre et le fer Samedi 12 et dimanche 13 septembre un riche programme à l'initiative du Comité des fêtes de Lanriec

Expositions, conférences, démonstrations de tailleurs de pierre et de ferronniers, concerts... animeront durant deux jours le bourg de Lanriec.

Retrouvez le programme détaillé du salon en page 16 du document "Concarneau l'été en fête", joint au magazine.



Bien vivre son été : petit rappel des règles de civisme

Travaux bruyants

Selon l'arrêté préfectoral du 1^{er} mars 2012, les travaux d'entretien, de bricolage et de jardinage réalisés à l'aide d'outils ou d'appareils bruyants ne sont autorisés qu'aux horaires suivants :

- du lundi au vendredi, de 8h30 à 19h30,
- les samedis de 9h à 19h,
- les dimanches et jours fériés de 10h à 12h.



Chiens

Les déjections canines sur le domaine public sont interdites. Pour vous permettre de ramasser immédiatement les déjections de votre chien, près de 50 distributeurs de sacs sont à votre disposition dans Concarneau. Si vous ne faites pas ce geste citoyen, vous êtes passible d'une contravention de 35 euros.

Goélands

Le Règlement sanitaire départemental du Finistère prévoit l'interdiction de jeter ou de déposer de la nourriture sur les voies publiques et privées pour y attirer les animaux errants ou sauvages. Cette mesure concerne aussi les goélands.

> Contact :

Service Citoyenneté-Démocratie
Tél. 02 98 50 38 14
citoyennete-democratie@concarneau.fr

Urbanisme : Travaux de l'été

Abri de jardin, ravalement, carport... sont soumis à déclaration et autorisation du Maire. Les dossiers sont à adresser à M. le Maire.

> Contact :

Service Urbanisme
Tél. 02 98 50 38 28
urbanisme@concarneau.fr

> Permanence du conciliateur :

les mardis de 9 h à 12 h 30
à la Maison des associations
sur rendez-vous : tél. 02 98 50 38 91



La plage des Sables-blancs.

Qualité des eaux de baignade

Le bain sans risque

Si, en 2011 et 2012, quelques plages concarnaises étaient encore classées en qualité moyenne par l'Agence régionale de santé (ARS), les grands travaux réalisés depuis sept ans par la Ville portent leurs fruits aujourd'hui. Les eaux de baignade sont désormais d'une qualité irréprochable.

Difficile de faire mieux sans doute ! La saison passée, la plupart des plages de Concarneau présentaient une eau de baignade d'excellente qualité. Les premiers contrôles sanitaires ont débuté le 15 juin et se poursuivront jusqu'au 15 septembre, date officielle de la fin des bains de mer dans l'Hexagone. Des prélèvements microbiologiques sont ainsi effectués tous les 15 jours par les services de l'Etat sur chacun des onze sites concarnois, en un point de surveillance bien précis. "Depuis cinq ans, la Ville va plus loin dans la surveillance puisqu'elle renforce ce dispositif réglementaire en commandant des analyses intermédiaires à un laboratoire de Quimper", explique Cyril Deléglise, responsable du service Eau et assainissement. En cas de suspicion de pollution importante, de nouvelles techniques d'analyses permettent également de délivrer des informations essentielles en moins de six heures. "Nous pouvons ainsi réagir vite et fermer la plage incriminée", souligne le chef de service.

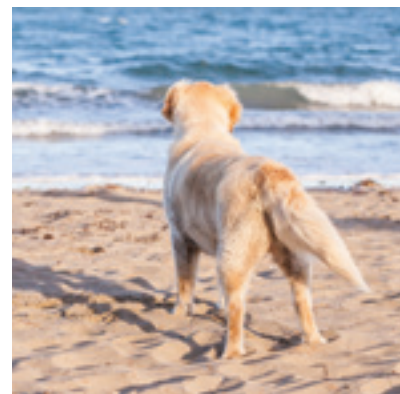
TRAVAUX DE PROTECTION

Ces pollutions peuvent être d'origines diverses. Elles peuvent, par exemple, être liées à des dysfonctionnements de l'assainissement des eaux usées, ou bien encore aux rejets dans le milieu naturel d'eaux pluviales souillées. Pour ce dernier cas, le risque est aujourd'hui quasiment jugulé : la Ville a, en effet, construit à certains endroits stratégiques des bassins tampons qui stockent le surplus des eaux pluviales lors des fortes précipitations, évitant ainsi aux émissaires d'être complètement saturés. Le bassin tampon de Douric-ar-Zin et celui situé place Jean-Jaurès peuvent désormais contenir jusqu'à 750 m³. "Nous prévoyons

Les chiens interdits sur les plages



À l'origine de troubles bénins de la santé (gastro-entérites ou encore affections de la sphère ORL), la pollution microbiologique des eaux de baignade est essentiellement d'origine fécale. Les chiens sont donc **strictement interdits sur les plages, même tenus en laisse, du 15 mars au 15 novembre**. Les déjections d'animaux peuvent entraîner la fermeture provisoire de la plage souillée. "Rappelons que le non-respect de cette interdiction expose le contrevenant à une contravention de 1^{re} classe. Il en va du civisme de chacun", rappelle l'élu Xavier Calvarin.



188

environ, le nombre de prélèvements microbiologiques effectués durant l'été 2014.



La plage de la Belle Étoile au Cabellou.

de réaliser, en 2015-2016, le même type d'équipement dans la rue Saint-Jacques au bas de la rue Jules-Simon. Cela représente un investissement de 800 000 euros, précise Xavier Calvarin, élu en charge des Travaux. Depuis sept ans, nous faisons de gros efforts pour écarter les risques de pollutions."

QUALITÉ PRIMÉE

Des efforts qui portent leurs fruits puisque Concarneau s'est vu décerner l'an dernier le label "station classée de tourisme", l'excellente qualité de ses eaux marines étant l'un des critères requis pour obtenir ce label convoité. L'implantation de la thalassothérapie en dépendait elle aussi : le projet n'a été lancé qu'après de très nombreuses analyses et contrôles sanitaires menés par l'ARS, les services de la préfecture, ainsi que le groupe exploitant l'établissement. "Les résultats ont montré la bonne qualité des eaux des Sables-blancs, le site bénéficiant d'un brassage constant des eaux par les courants qui sillonnent la baie", commente Xavier Calvarin.

"Depuis sept ans, nous faisons de gros efforts pour écarter les risques de pollutions."

LUTTE CONTRE LES ALGUES VERTES

Une baie qui voit aussi diminuer, depuis quelques temps, la quantité d'algues vertes présentes dans la mer. Rappelons que ces algues, parfaitement inoffensives en milieu

marin, ont tendance à proliférer lorsqu'elles sont "engraissées" par l'apport d'engrais chimiques en provenance des bassins versants, et peuvent coloniser les plages : les services municipaux interviennent rapidement pour les enlever avant qu'elles ne deviennent gênantes. Cette réduction

sensible des algues vertes est le résultat d'actions engagées depuis plusieurs années dans le cadre d'un Schéma d'aménagement de gestion de l'eau (SAGE) par Concarneau Cornouaille Agglomération et le Pays foyouantais : les agriculteurs des bassins versants y sont incités à modifier leurs pratiques, notamment en ce qui concerne l'utilisation des produits phytosanitaires. "Quant au service Espaces verts de la Ville, le zéro phyto est désormais presque atteint, en cela nous avons un temps d'avance sur les directives européennes" précise André Fidelin, maire de Concarneau et vice-président de la Commission locale de l'Eau du SAGE Sud Cornouaille.



Centre aquatique l'Atlantide : alternative eau douce

Dans un cadre exceptionnel avec vue sur la baie de Concarneau, le tout nouveau centre aquatique offre aux usagers un grand bassin de 2 m de profondeur et six lignes d'eau, un bassin de loisirs avec rivière à courant, banquettes hydromassantes, col de cygne, un toboggan et une pataugeoire pour les tout-petits.

Durant la période estivale, les maîtres-nageurs encadreront de nombreuses activités, des stages de natation pour les enfants et adolescents notamment.

L'Atlantide
Allée de Coubertin - Concarneau
Tél. 02 30 97 06 50
www.cca.bzh.
Venez en bus ! Lignes 1 et 2
de Coralie, arrêt Le Porzou.



CCA Agglomération
CONCARNEAU CORNOUAILLE



THALASSO CONCARNEAU
SPA MARIN · RESORT *****

De gauche à droite : Caroline Mahé-Léa, directrice de la Thalasso Concarneau, Michel Blary, directeur régional du groupe HMC et William Simon, directeur des opérations du groupe Thalgo Spa Management suivent attentivement la fin des travaux, pour une ouverture de la thalasso prévue cet été.

Thalasso Concarneau

Un équipement de rêve

Espérée depuis longtemps, la thalasso de Concarneau ouvrira ses portes dans le courant de l'été. Administré par le groupe Thalgo, l'établissement implanté aux Sables-blancs a l'ambition de s'inscrire dans le paysage concarnois et la volonté de proposer une carte de soins adaptée à tous, aussi bien aux touristes de la région parisienne et du Grand Ouest, qu'à la clientèle locale.

Spacieux et élégant, le hall d'accueil de la Thalasso Concarneau impressionne d'emblée. Il dessert les vestiaires, les cabines, la salle de fitness et les bassins ludiques situés sur deux niveaux. L'ambiance est ouatée, la lumière tamisée. Le carrelage qui recouvre le sol du 1^{er} étage, reproduit parfaitement l'aspect d'un parquet en bois. De grande qualité, les matériaux utilisés pour l'aménagement intérieur répondent exactement aux critères de la résidence hôtelière "4 étoiles" qui complète indépendamment l'offre de soins. Déjà implanté en Bretagne, c'est le groupe hôtelier HMC qui administrera le parc de 70 chambres d'hôtel et de 50 appartements en location à la nuitée ou à la semaine. Une décoration raffinée habille les 20 cabines de soins, où les praticiennes effectueront enveloppements à base d'algues marines, modelages et soins du visage. L'une des cabines, plus spacieuse encore que les autres, pourvue d'une baignoire et d'une table de massage, sera réservée aux personnes à la recherche de confidentialité et d'intimité.

Une carte de soins pour la clientèle locale

La Thalasso Concarneau proposera des programmes adaptés à la clientèle du territoire cornouaillais : des formules à la journée ou à la demi-journée, une carte de massages-modelages du monde et de soins beauté, une expertise minceur, mais aussi des programmes de thalasso de 4 à 6 jours. Une formule, proposée sous forme d'entrée unique ou d'abonnement, permettra en outre l'accès au Spa Marin comprenant les piscines d'eau de mer (piscine ludique, nage à contre-courant), sauna, hammam, salle de fitness et tisanerie. L'idée est d'adapter l'offre aux rythmes de vie des Cornouaillais. "Nous voulons répondre à un maximum de demandes", commente la directrice de la thalasso.

UNE ÉQUIPE DE DOUZE PERSONNES

"C'est avec toute notre équipe, dans un véritable projet d'entreprise, que nous allons forger l'identité, l'ADN de cette toute nouvelle thalasso", commente avec enthousiasme la directrice Caroline Mahé-Léa. Originaire de

15

C'est, avec l'ouverture de la Thalasso Concarneau, le nombre de thalassothérapies implantées en Bretagne, de Saint-Malo jusqu'au sud de la Baule.



Quimperlé, ancienne étudiante de l'Esthva (Angers), diplômée d'un Master en gestion hôtelière, la chef d'établissement de 36 ans a voulu constituer une équipe "locale" : une réceptionniste, des esthéticiennes hydrothérapeutes, un directeur technique, des surveillants de bassin titulaires d'un BEESAN et un coach sportif. "Nous avons recruté 12 personnes au total, précise-t-elle. Certaines sont concarnaises d'origine. D'autres vivent à Concarneau depuis un certain temps." Ce groupe de professionnels se renforcera en fonction du développement de la structure.

"Tous nos soins humides seront réalisés à base d'eau de mer."

mer, insiste Caroline Mahé-Léa. C'est d'ailleurs la raison d'être d'une thalasso-thérapie. Les principes actifs contenus dans la mer - sels minéraux, oligoéléments - pénètrent dans l'organisme pour un bienfait optimal." L'Agence régionale de santé (ARS) et la Préfecture ont accordé au groupe Thalgo les autorisations nécessaires à l'ouverture de l'établissement. Réalisé en avril dernier, à l'occasion des grandes marées, le système de pompage d'eau de mer fonctionne parfaitement.

UN LIEU DE CURE ET DE PROMENADE

La thalasso de Concarneau s'intègre dans un environnement totalement métamorphosé depuis l'été 2013. Conçue par les services de la mairie, avec l'aide des Bâtiments de France, cette entrée de ville par le quartier des Sables-blancs privilégie aujourd'hui les espaces verts, l'ouverture sur la mer et les déplacements doux. Curistes et promeneurs vont désormais partager cet écrin exceptionnel, à la fois paysager et maritime.

PANORAMA MAGIQUE

Avec leur vue sur mer et sur la plage des Sables-blancs, ce sont sans nul doute le bassin ludique, le bassin de nage à contre-courant, le hammam et le sauna qui retiennent l'attention du visiteur. De ce spa marin, agrémenté d'une tisanderie et d'un sas de repos, les curistes admireront le magnifique panorama, tout en faisant de l'aquagym ou en se prélassant sur des transats immergés dans la piscine d'eau de mer chauffée. "Tous nos soins humides seront réalisés à base d'eau de



Un restaurant ouvert à tous

Un espoir économique

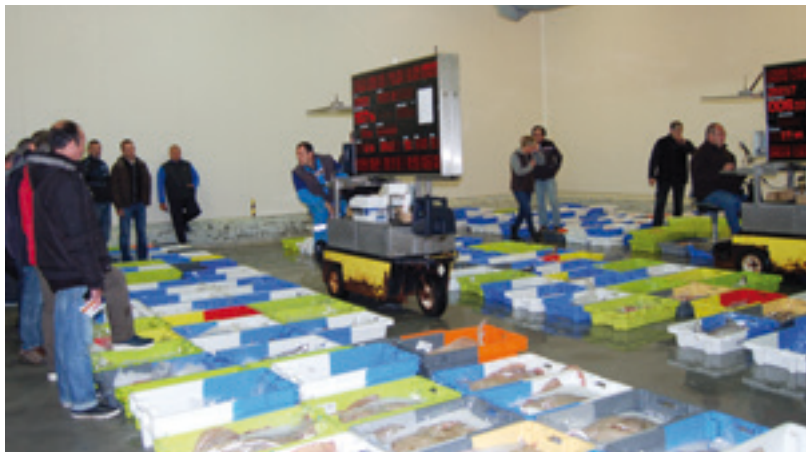
Le groupe hôtelier HMC est déjà bien implanté en Bretagne. Il gère le Spa marin de Pléneuf-Val-André (22), ainsi que le Domaine de Pont-Aven. A Concarneau, il se chargera uniquement de la partie hôtelière et d'un restaurant constitué de deux salles, ouvert aussi bien aux curistes qu'aux Concarnois, également dimensionné pour l'accueil de séminaires ou encore de banquets de mariage.

Thalgo

L'expert du soin "minceur"

Le spa marin de Concarneau est le deuxième établissement de ce type géré par le groupe Thalgo, leader mondial de la cosmétique marine professionnelle. Il est reconnu pour son expertise sur les soins "minceur" toujours très appréciés.





Ce matin, à 6 h, sous la criée de Concarneau.



Produits frais
et circuits courts

De la mer à l'assiette

À peine débarqués des bateaux de pêche, les produits de la mer passent sous la criée de la Ville bleue, transitent par les magasins de marée ou les étals des poissonniers, et font le bonheur des restaurateurs concarnois qui les mettent au menu.

5 h 30 du matin. Le jour naît à peine sur le port de Concarneau. La ville est encore endormie mais les murmures urbains se feront bientôt entendre. Sous la criée, la vente de la pêche débarquée dans la nuit par les chalutiers, les bolincheurs et les petits côtiers - atout de la cité maritime -, peut commencer. Les poissonniers, artisans ou salariés de grandes enseignes de la région évaluent la qualité des espèces proposées dans des caisses en plastique multicolore. Installé sur le siège de son tableau d'affichage mobile, le "crieur" annonce les prix, tandis que les employés de la Chambre de commerce et d'industrie et les chariots de maintenance s'affairent avec une rapidité et une adresse étonnante. Ce matin, des centaines de kilos de langoustines roses sont promises à la vente. Bien alignés, stationnés devant les portes ouvertes du bâtiment de la CCI, les fourgons des poissonniers sont prêts à accueillir la marchandise. Tout à côté, sur les quais, les goélands attendent patiemment le moment où ils pourront fondre sur les quelques poissons frais tombés des caisses.

COMMANDES EN LIGNE

Aujourd'hui, les mareyeurs désertent peu à peu le groupe de ces acheteurs matinaux qui se pressent sous la criée, la plupart passent leurs commandes en ligne, sur Internet, contribuant en cela à l'évolution du métier. Un tiers seulement du poisson valorisé dans les magasins de marée est débarqué à Concarneau. Le reste, soit à peu près 20 000 tonnes, provient de ports français implantés sur la façade atlantique, de Granville à Royan. Le poisson est tout simplement acheminé par la route. La CCI prévoit à terme la réorganisation des

La recette de Thierry Kerirzin,
restaurant Le Belem.

Sardines marinées au basilic

Lever deux tranches de filets dans le sens de la longueur. Les recouvrir de gros sel et les conserver au réfrigérateur durant trois heures. Rincer, essuyer. Mélanger un ¼ de vinaigre de vin et ¾ d'huile. Ajouter du basilic (en vente dans les épiceries fines). Mettre les filets de sardine dans un récipient, puis les recouvrir entièrement du mélange. Laisser mariner trois jours au réfrigérateur. À servir avec des pommes de terre tièdes.

795 000

kilos de sardines,
le plus fort tonnage des dix
principales espèces vendues en
2014 sous la criée de Concarneau.
563 000 kg de langoustines ont été
commercialisés la même année.



espaces de la criée désormais surdimensionnée, ainsi qu'une prise en charge à 100 % du poisson débarqué et le développement de services (approvisionnement en eau, en glace...) pour une prestation "clé en main" proposée aux marins pêcheurs.

CIRCUITS COURTS ET QUALITÉ

Les restaurateurs locaux se fournissent essentiellement chez les mareyeurs, ainsi assurés de la qualité des produits. Pour certains, c'est également une façon de favoriser les circuits courts. Thierry Kerirzin, par exemple, patron du Belem, un restaurant spécialisé dans les fruits de mer, est de ceux-là. Du lundi au vendredi, à 7 heures du matin, il gare sa

"Les restaurateurs locaux sont assurés de la qualité des produits."

fourgonnette devant le magasin Acomar Marée et y choisit les crustacés qu'il mettra au menu. Il complète ses achats chez Le Tellec Marée. À cette heure-là, la vente est terminée sous la criée. Sur les tables de découpe, les employés des magasins de marée conditionnent le poisson. En moins d'une heure, les restaurateurs qui, comme Thierry Kerirzin, sont venus tôt faire leurs achats, auront terminé leur approvisionnement. Lottes, cabillauds, soles, lieus, dorades, langoustines... extra frais figureront au menu, pour le plus grand plaisir de leurs clients.

Pêcher en mer à bord du Santa-Maria

À la journée ou à la demi-journée, les estivants passionnés de pêche en mer disposeront du savoir-faire des deux marins professionnels du Santa-Maria. Patrice Bodet, patron de l'ancien sardinier, organise depuis de nombreuses années des sorties maritimes qui demandent aux passagers de s'impliquer, mais forcent l'émerveillement. Au large de l'archipel des Glénan, les pêcheurs amateurs découvriront le plaisir de capturer du gros poisson, du requin, du congre et de la raie. Plus près des côtes, les vacanciers pourront taquiner le tacaud, la dorade et le bar.

Pratique : Départ de Concarneau, à la demi-journée, du lundi au vendredi, pour la pêche en mer sur épaves. Le samedi, de 8 h à 18 h, pour la pêche au gros.
Renseignements au tél. 06 62 88 00 87 et sur www.santamariapeche.com

Café-criée



C'est à la visite d'un lieu méconnu du grand public et pourtant emblématique de la Ville bleue que sont conviés, tous les jeudis matin, du 2 juillet au 17 septembre, Concarnois et vacanciers. Lève-tard s'abstenir, puisque le rendez-vous est fixé à 6 h ! Ces visites, organisées par la Maison du Patrimoine, permettent de comprendre de l'intérieur le fonctionnement de la criée. Le public, accompagné par des guides-conférenciers, commence par découvrir l'activité de la criée, la vente aux enchères et les différents métiers concernés. Il est ensuite invité à partager une pause-café (thé ou chocolat chaud) croissants, puis à écouter des extraits

des témoignages collectés dans le cadre du projet "mémoires en chantier" : une façon très vivante de s'immerger dans les souvenirs et les expériences des hommes qui ont travaillé ici.

À 6h : rendez-vous devant l'Office de tourisme. Sur réservation (12 personnes maximum) :
Maison du Patrimoine 02 98 60 76 06
Tarifs : 8 € /
Tarifs réduits : 4 € (café-croissant compris).
-12 ans / demandeurs d'emploi /
+ 60 ans (hors vacances scolaires) /
carte soleil / carte animation jeunesse.





Conférence à Comptoir et Traditions.



Les visiteurs sous le chapiteau.

Festival du polar

Il a tout d'un grand

Le Festival du polar se tiendra du 17 au 19 juillet quai d'Aiguillon, il aura pour thème "l'exotisme". Cette 21^e édition devrait prendre une dimension nouvelle qui réjouit déjà les organisateurs et les conforte dans leurs choix.

“**N**ous avons été obligés de refuser des auteurs ! s'exclame Mijo Letourneur, présidente du Chien jaune, l'association organisatrice. Désormais, on vient nous chercher, on frappe à notre porte. Le Festival du polar a pris un nouvel essor grâce aux témoignages élogieux des écrivains eux-mêmes.” Une nouvelle dimension qui est avant tout le fruit d'un travail mené tout au long de l'année par l'association concarnoise. Des soirées littéraires et culinaires, par exemple, sont ainsi programmées à travers la ville : Le Chien jaune s'invite chez les restaurateurs, ceux qui ont pignon sur rue comme ceux qui sont moins connus. On y cause enquêtes policières, thrillers et romans noirs, tout en dégustant de bons petits plats en compagnie d'un écrivain. “Notre but est d'impliquer toute l'année le plus grand nombre de partenaires possible, afin de promouvoir notre événement”, souligne Mijo Letourneur.

DES PROJETS TOUTE L'ANNÉE

En effet, la dynamique association travaille activement avec de nombreuses structures publiques et privées du territoire : la bibliothèque municipale, les librairies, le festival des Filets bleus et, on l'a dit, les restaurants, sont des partenaires privilégiés. Mais Le Chien jaune déploie également son énergie hors de la ville puisqu'elle s'implique dans des animations de “lectures dans le noir” avec la bibliothèque municipale de Fouesnant, et dans des projets de mutualisation avec l'association Les Moyens du bord à Morlaix. Si les bénévoles actifs de l'association concarnoise ne sont pas nombreux - une petite dizaine au total - c'est une logistique efficace qui se met en place, bien avant le mois de juillet, pour accueillir créateurs de polar et festivaliers dans les meilleures conditions. Du 17 au 19 juillet, trente auteurs et bédésistes se retrouveront ainsi sous le chapiteau quai d'Aiguillon. À la clé, une plus grande mixité hommes-femmes et beaucoup de nouveaux visages parmi des invités édités par de petites ou grandes maisons. “Nous voulons donner un coup de pouce aux petits éditeurs”, revendique la présidente enthousiaste.

> Pratique :

Le programme sur le site www.lechienjaune.fr

> Contact :

Marie-Joëlle Letourneur
contact@chienjaune.fr

Lire à la plage

L'opération Lire à la plage est reconduite cet été. Elle démarrera le 16 juillet et se terminera le 13 août. Le bibliobus s'arrêtera le lundi au Cabellou et le jeudi aux Sables-blancs, de 15 h à 18 h. Un abonnement de trois semaines (6,50 euros) permettra aux vacanciers de choisir dix documents maximum (romans, BD, guides...). Sans abonnement, la presse du jour et les revues pourront être lues sur place.

> Contact :

Bibliothèque
Tél. 02 98 50 38 05



5000

C'est le nombre de festivaliers accueillis l'année dernière par le Festival du polar. 2014 aura été un très bon cru et les organisateurs en attendent tout autant de l'édition 2015.

Festival des Filets bleus

L'année des superlatifs

Plus grand, plus beau, plus attendu encore au regard du plateau artistique : le Festival des Filets bleus déploie une programmation à la hauteur du 110^e anniversaire de sa création et accroît la superficie de son Village de la mer.



Murray Head

Les meilleurs bagadoù de Bretagne classés en 1^{re} catégorie, Briec, Carhaix, Penhars, Pontivy, Quimperlé participeront à la grande parade du dimanche. Des cercles prestigieux défilent dans les rues de la ville et se produiront sur les scènes installées près du port : on pourra ainsi applaudir Eostiged ar Stangala, les ensembles de Mûr-de-Bretagne (35), de Pont-L'abbé, de Quimperlé et de Saint-Évarzec. Pour certains de ces remarquables danseurs, le festival de Concarneau constituera une sorte de répétition générale, puisqu'ils sont attendus au Championnat national de la Saint-Loup organisé à Guingamp, les 22 et 23 août, par la confédération Kendalc'h. "C'est un plateau d'exception, affirme le président Jean-Claude Bluteau. De mémoire, notre défilé n'a pas connu une telle qualité depuis 30 ans."

MURRAY HEAD : "NOUS PARTAGEONS LA MÊME ÂME CELTE"

Et puis, Mister Murray Head himself sera la tête d'affiche des soirées musicales. Cela fait longtemps déjà que le chanteur britannique a conquis le public français avec son titre culte "Say it ain't so, Joe". "La dernière fois que je

suis venu à Concarneau, c'était dans les années 80. Je me rappelle avoir perdu mon agenda sur la plage", raconte dans un français impeccable le chanteur qui adore la France ("ses 35 heures et ses valeurs familiales") où il vit depuis quelques années dans la région du Béarn. "Les Bretons furent les premiers à apprécier ma musique. Sans doute parce que nous partageons la même âme celtique. J'ai donc rapidement accepté les invitations des scènes bretonnes."

UN VILLAGE DE LA MER XXL

Les organisateurs de la manifestation centenaire ont invité également Red Cardell associé au Bagad Kemper, et une troupe hors du commun composée d'enfants roms bourrés d'énergie, invitée au Mondial' Folk en août 2005 et avril 2006 : les Kesaj Tchavé. Pour animer le site, le Village de la mer - qui a connu pour sa première ouverture l'année dernière un succès considérable - sera non seulement réinstallé mais encore agrandi. "150 m² supplémentaires ! se félicite Jean-Claude Bluteau. On pourra accueillir davantage de partenaires. Les festivaliers retrouveront les étals de poissons, les dégustations et démonstrations culinaires, les ateliers de nœuds de marins et les stands des chantiers navals, du Comité départemental des pêches, du Marinarium..."

> **Pratique :**
Festival des Filets bleus, du 12 au 16 août, sur le parking de la CCI.
programmation : www.festivaldesfiletsbleus.fr



Musiciens et danseurs de M'Bour.

"Les Bretons furent les premiers à apprécier ma musique."



La fête des villes jumelées

Pour la première fois, ce sont les villes jumelées avec Concarneau qui lanceront la prochaine édition des Filets bleus. Les danseurs et musiciens de la troupe municipale de M'Bour, jumelée depuis 40 ans à la Ville bleue, le Big Band de Bielefeld-Senne, les danseurs de Penzance et du cercle celtique Ar Rouedou Glas ainsi que les musiciens du bagad Konk Kerne partiront joyeusement des quatre coins de la cité, le mercredi 12 août, à 17 h 30, pour se retrouver au cœur de la fête. Dès 19 h, ils se produiront sur la grande scène du parking de la CCI. Les artistes africains et bretons présenteront un spectacle original, étonnant et détonnant. "La troupe de M'Bour travaille sur ce projet depuis 2013. Les Sénégalais sont très fiers de faire découvrir aux festivaliers leur culture et leurs traditions", souligne Alain Echivard, élu en charge du Jumelage.



Merzhin



Les membres de l'association "C'est Beuzec-Conq fête" planchent sur les préparatifs de la célébration des 70 ans du rattachement de Beuzec-Conq à Concarneau.



Le lavoir de Saint-Jacques (9Fi15)

Rattachement de Beuzec-Conq à Concarneau

70 ans de mariage

Afin de célébrer les 70 ans d'une fusion marquée par des débuts difficiles, regroupés autour d'une association dynamique, des citoyens se mobilisent pour organiser une grande fête populaire. L'évènement se déroulera sur trois jours, du 9 au 11 octobre, entre Lochrist, le bourg et le château de Kériolet.

Ils travaillent depuis des mois sur l'organisation d'une fête qui devrait redonner un nouvel élan au quartier endormi de Beuzec, lui reforge une identité. "Ils", ce sont les habitants, les associations, les élus municipaux et les membres du conseil de quartier de Beuzec-Conq qui ont décidé de se mobiliser pour leur commune, prenant pour prétexte les 70 ans de son rattachement à Concarneau. Afin d'œuvrer sans se disperser et être plus efficaces, ils ont créé une association qu'ils ont baptisée C'est Beuzec-Conq fête. Aujourd'hui, les dissensions entre la "campagne" et la "ville" ont disparu. Les Beuzécois regardent droit devant eux et veulent s'inventer un avenir qui s'appuie sur le passé, sans faire preuve de nostalgie.

L'ÉPOPÉE DU RATTACHEMENT

En 1882, ce n'était pas un rapprochement que souhaitait le conseil municipal de Concarneau mais une nouvelle délimitation de son territoire destinée à l'agrandir. La commune de Beuzec-Conq débutait à partir d'une ligne qui traversait le bas de l'avenue de la Gare, le Lin et les Sables-blancs. Un courrier adressé à la préfecture de Quimper le 21 mai 1882 s'inquiétait de "cette irrégulière et bizarre délimitation actuelle". Mais il faudra attendre 1937 pour que soit lancée la première enquête publique sur la réunion des deux territoires ou l'annexion par Concarneau des quartiers du Lin et du Grand chemin (actuellement avenue de la Gare). Les deux muni-

Un marché et des maraîchers

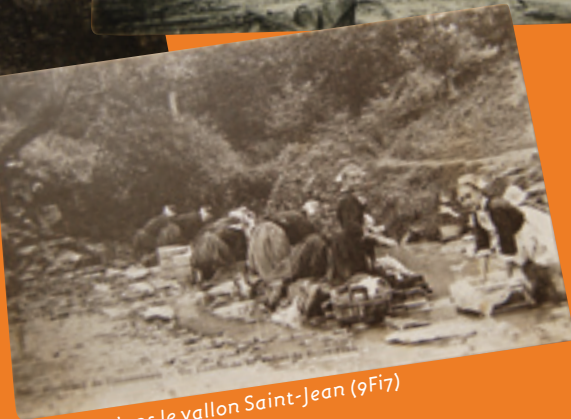
Le développement de Beuzec passe par la mobilisation pérenne de ses habitants et la mise en route de plusieurs activités : les étudiants du lycée de Kerustum de Quimper viennent de réaliser une étude pour la mise en place d'un marché de produits locaux et d'artisanat dans le quartier. Dans une même dynamique, un couple de maraîchers devrait bientôt s'installer sur l'ancienne commune rurale.

4 155

habitants
à Beuzec-Conq
en 1936



Les services municipaux du Patrimoine et des Archives, ainsi que les élus soutiennent les bénévoles de l'association "C'est Beuzec-Conq fête" par le travail de collectage de la mémoire rurale en vue de l'organisation d'une exposition ou une projection de films.



Un lavoir dans le vallon Saint-Jean (9Fi7)

cipalités connaissent les enjeux économiques et administratifs. Leurs services (eau, égouts, écoles...) sont entremêlés depuis trop longtemps. Le notaire Henri Guillemot est désigné commissaire-enquêteur à Beuzec. Son procès-verbal constatera six déclarations favorables au projet, 701 protestations dont huit écrites. L'une d'elles sera défendue par le président du Syndicat agricole de la commune rurale. Le projet est donc abandonné.

OFFICIEL LE 27 AOÛT 1945

Quatre ans plus tard, lors de sa réunion d'installation, le corps municipal demande le rattachement de Concarneau, Beuzec et Lanriec qui recensent 12 704 habitants. Aucune réponse du gouvernement de Vichy ne lui parvient et c'est la fin de la guerre qui dénouera l'écheveau. Il y avait urgence ! Car la cité portuaire ne dispose plus de terrains à bâtir pour accompagner le développement de la pêche, de l'industrie et du tourisme. Or il est essentiel de construire de nouveaux équipements municipaux, sans parler des habitations à loyer réduit pour les nombreuses familles qui vivent entassées dans des taudis. La seconde enquête publique sur le rattachement se déroule du 1^{er} au 8 juillet 1945 et l'opinion se retourne complètement : Beuzec affiche 142 avis défavorables contre 670 favorables. À Concarneau, seule l'Union locale des

"Les Beuzécois regardent droit devant eux et veulent s'inventer un avenir qui s'appuie sur le passé..."

syndicats se manifeste en donnant son quitus. Finalement, l'arrêté préfectoral du 27 août 1945 prononce la fusion en une seule commune. Robert Jan en sera le maire, Jacques Serre le 1^{er} adjoint.

UN RICHE PROGRAMME

S'il n'est pas encore tout à fait arrêté, le programme de la célébration est bien avancé. Le vendredi 9 octobre, l'auteure Lysiane Barré, la directrice de l'école primaire et la chorale des élèves de Beuzec animeront une soirée contes et chants à Lochrist. Le lendemain, à 10 h, les mariés fictifs d'une noce à l'ancienne et leur cortège quitteront la mairie annexe pour le château de Kériolet, où se dérouleront les festivités (repas orchestré par les Lichouzes, fest deiz suivi d'un fest noz à partir de 19 h 30). Dimanche, un défilé de voitures anciennes et une cérémonie évoquant la signature du rattachement... En amont, le samedi 26 septembre, un marché de produits locaux et d'artisanat ainsi qu'une randonnée patrimoniale et botanique autour du Moros seront organisés dans le cadre du Pardon par le comité des fêtes.

> Contact :

Roselyne Gestalin
Présidente de l'Association
C'est Beuzec-Conq fête
Tél. 06 84 87 67 04

Crédits photos cartes postales : Archives municipales de Concarneau.

Appel au prêt de documents et aux témoignages

Une exposition sera présentée du 9 au 11 octobre, à l'occasion des 70 ans du rattachement des deux communes. Afin de la préparer, l'association C'est Beuzec-Conq fête lance un appel au prêt de photos, d'articles de presse et de tout ce qui peut se rapporter à l'histoire de Beuzec depuis 1945. Les documents sont à déposer à la mairie annexe, les mardis et jeudis, en précisant le nom et l'adresse du propriétaire.

> Contact : Tél. 06 65 77 38 06

Par ailleurs, dans le cadre de Mémoires en chantier, le service Patrimoine de la Ville lance également un appel à témoins. Venez nous parler de vos souvenirs de Beuzec depuis 1945...

> Contact : Service Patrimoine
Tél. 02 98 50 39 17

Randonnée : le circuit du Moros

Situé sur la commune de Beuzec, les rives du plan d'eau du Moros incitent à la rêverie et à la balade familiale. Ombragé, le circuit de 5,8 km (niveau moyen) est jalonné de richesses patrimoniales. En chemin, le randonneur découvrira une fontaine, un lavoir, le château de Stang-ar-Lin, la tourelle du Guet, le pont du Moros, le pont gaulois et la station de pompage du Brunec. Points de départ, le parking de Beuzec-Conq ou celui de la station du Brunec.





Shéma vélo participatif à l'étude.



Réunion inter-quartiers "circulation" du 25 mars 2015.

Conseils de quartier

La réflexion collective

Opérationnels depuis fin 2014, les conseillers de quartier se sont réunis une vingtaine de fois déjà. Leurs travaux portent sur l'amélioration de la vie quotidienne des habitants, mais pas seulement. En effet, la municipalité les a conviés à réfléchir sur d'autres grands sujets, comme le maillage des voies cyclables, le traitement des déchets ou encore l'embellissement de l'environnement urbain.

C'est dans l'optique d'une réflexion collective et mutualisée que les conseillers de quartier ont intégré, cette année, un groupe de travail chargé d'améliorer le maillage des voies douces vélo, avec pour enjeu de limiter les discontinuités entre les tronçons aménagés des différentes zones urbaines. Les élus, les services municipaux, et de nombreuses associations d'usagers de la route (Crade*, Cyclorandonneurs, Bekanature-VTT) œuvrent également au sein de ce groupe de travail dont les conclusions seront intégrées dans un plan pluriannuel d'actions en cours d'élaboration. "Nous ne pouvons pas nous passer de l'expertise des usagers", souligne Maguy Baqué, adjointe à la Citoyenneté-Démocratie.

DES PISTES POUR LA COLLECTE DES DÉCHETS

Autre thème important abordé lors des réunions inter-quartiers, la collecte et le traitement des déchets. Faut-il généraliser les composteurs collectifs au pied des immeubles, comme ce qui a été fait à Kérandon et dans la ZAC des Sables-blancs ? Faut-il envisager l'installation de conteneurs enterrés ? La mise en place d'une tarification individuelle à l'enlèvement des ordures ménagères (un système adopté depuis des années par de nombreuses communes de France) est-elle opportune ?... Autant de questions qui se rapportent à la vie quotidienne des citoyens et suscitent leur intérêt.

Enfin, les conseillers de quartier se sont vus présenter l'état d'avancement du projet de réaménagement du centre-ville et ont pu échanger avec Xavier Calvarin, adjoint aux Travaux, sur les projets de voirie pour chacun des quartiers.

Balades de quartier : favoriser le dialogue

En début d'année, Lanriec et Beuzec ont inauguré les "balades de quartier" qui réunissent techniciens municipaux, élus et habitants. "Ces balades ont pour objectif de leur permettre de constater ensemble les problèmes et d'y apporter la meilleure réponse possible", commente François Guillou, responsable du service Citoyenneté-Démocratie.

À savoir : les comptes rendus des conseils de quartier peuvent être consultés sur le site Internet de la Ville : www.concarneau.fr

20

c'est le nombre de réunions ayant eu lieu entre la Ville et les conseils de quartier depuis janvier 2015

> Contact :

Service Citoyenneté-Démocratie.
Tél. 02 98 50 38 14
citoyennete-democratie@concarneau.fr

*Centre de recherche sur l'avenir des déplacements écologiques.

À LA Une

Le journal des enfants

Jeu des photos mystère

Monsieur crabe, Georges, l'ami de Coco de Concarneau, t'invite au jeu des photos mystère.

- Observe bien les photos.
- Si tu reconnais l'endroit, déplace-toi sur le lieu pour y chercher le message secret à l'aide de l'indice figurant sous la photo mystère.
- Peut-être y gagneras-tu un cadeau !



Derrière toi, dans le mur, cherche la croix et tu trouveras le message.



Auprès des gardiens de l'entrée du château, tu trouveras le message.



Sous le pont, à tes pieds, se trouve caché le message secret.



Près de toi, caché au poste, tu trouveras le message secret.



Devinettes et blagues de Coco

Devinette

1. J'ai 4 dents, mais je ne mords jamais, qui suis-je ?
2. J'ai un cou mais pas de tête, j'ai des bras mais pas de mains, j'ai un corps mais pas de jambes : qui suis-je ?

Charade

Mon premier est le petit de la vache.
Mon second se boit le matin.
Mon troisième est un récipient dans lequel je bois mon chocolat le matin.
Mon tout est un sport.

Blague

La maîtresse demande à Coco : si je dis "le voleur a volé les pommes" où est le sujet ?
• En prison, maîtresse ! répond Coco.

- Coco et son ami Georges se rendent à un anniversaire au 32^e étage sans ascenseur. Au 30^e, épuisé, Georges lui demande : tu n'as pas une bonne blague à me raconter ? Si, lui répond Coco : on a oublié les cadeaux en bas !

Réponse devinette : Une fourchette - Une chemise
Réponse charade : volley-ball (veau-lait-bol)



Le Grand Hôtel



L'hôtel Beau Rivage



Atlantic Hôtel

L'essor du tourisme et les hôtels d'antan

Cité portuaire, Concarneau fut très tôt une terre d'accueil pour voyageurs et gens de passage. Mais c'est l'arrivée du train, en 1883, qui va lancer véritablement la Ville bleue dans l'aventure touristique et accélérer la construction d'établissements destinés à recevoir, dans de bonnes conditions, les amateurs d'exotisme et de bains de mer. Regard sur les hôtels concarnois bâtis avant les années 30.

Dès le XVIII^e siècle, deux hostelleries, les Trois Pigeons et Le Dauphin couronné, proposent gîte et couvert aux voyageurs arrivant à Concarneau. En 1827, le célèbre guide Bottin signalait déjà la cité maritime au nombre des villes dignes d'intérêt. Ce n'est toutefois que vers 1850 que les infrastructures hôtelières commencent à se développer sous l'impulsion de notables locaux, pour accueillir les premiers "touristes", essentiellement des personnes fortunées. Des artistes de toutes nationalités ne tardent pas à les suivre, séduits par la beauté de la nature, la richesse du patrimoine architectural, le "pittoresque" des habitants, ainsi que par les viviers de la Station de biologie marine qui met au point les premières techniques d'élevage des poissons plats.

"UNE AUBERGE DU BON VIEUX TEMPS"

Concarneau dispose à cette époque d'un petit parc hôtelier propre à satisfaire toutes les bourses. Situé près des halles, l'Hôtel des Voyageurs (anciennement Le Dauphin couronné) attire une clientèle éclectique : bourgeois, peintres américains, écrivains y descendent volontiers.

1827

le célèbre guide Bottin signalait déjà la cité maritime au nombre des villes dignes d'intérêt.

Ainsi Flaubert, qui a été invité par son ami Georges Pouchet, un scientifique de la Station de biologie marine, y séjourne-t-il plusieurs mois en 1875. "Je me suis retrouvé dans une auberge du bon vieux temps avec une sensation de rafraîchissement", écrit, dans une lettre, celui qui raffolera avant l'heure des bains de mer. "J'ai une très jolie chambre donnant sur le bassin (...) Je me lève à 9 heures et m'empiffre de homards."

LA "MAISON DU DIABLE"

Pour ses chambres à prix modique, l'Hôtel de France (ancêtre du futur Hôtel de France et d'Europe) construit en 1881 par François Coatalen, a la faveur des artistes. Richardson, Fromuth et Granchi-Taylor y laisseront plusieurs toiles, parfois en guise de paiement de leur pension. Le Grand-Hôtel (aujourd'hui bar-restaurant L'Amiral) s'élève quant à lui sur le port, quai d'Aiguillon. Son origine remonte au XVII^e siècle. On le surnommait alors "Ty ar Diaoul Mour", "la maison du diable" et il sera désigné ainsi tout au long du XVIII^e siècle. Pourquoi ce nom ? L'historien Michel Guéguen avance un début d'explication : "Une légende locale assurait que, chaque année, le jour de l'Annonciation, le diable sort la tête de l'eau dans l'espoir de capturer un enfant. Mais lorsque l'on tente de l'apercevoir, il replonge aussitôt. Mais pourquoi seule cette maison aurait-elle bénéficié de cette dénomination, même si effectivement elle a vue sur mer ?" De nombreuses familles vont se succéder jusqu'à aujourd'hui à la tête d'un établis-



L'Hôtel de Cornouailles

sement qui accueillera quelques jours, en 1806, Jérôme Bonaparte, commandant du *Vétéran*, alors en escale forcée à Concarneau.

L'ÉTABLISSEMENT DU PEINTRE DEYROLLE

L'arrivée en 1883 du chemin de fer de la compagnie Paris-Orléans marque un tournant dans l'histoire touristique de la cité. Reliée aux grandes villes bretonnes et à la capitale, elle doit désormais faire face à un afflux de visiteurs. Construit en 1904 par le peintre Théophile Deyrolle, place du Vivier dans le quartier de la Croix, l'Atlantic-Hôtel ambitionne de répondre à la demande : 35 chambres - dont trois avec WC et deux avec salles de bains - sont réparties sur trois étages. Dans les combles, des ateliers pour artistes. L'hôtel est chaudement recommandé par le Touring-club et l'Automobile-club pour "sa cuisine soignée, ses cabines de bains et son garage".

L'HÔTEL DE CORNOUAILLES

Toujours en 1904, Alain Gourmelen construit, de l'autre côté de la rue Lucien-Hascoët, l'annexe de l'Hôtel des Bains ouvert, quant à lui, depuis trois décennies. Le nouveau bâtiment de trois étages baptisé hôtel Beau-Rivage (il hébergera les Affaires maritimes), comprend 18

chambres avec vue sur mer, mais sans eau courante ni électricité. Le syndicat d'initiative, qui vient d'être créé, fait alors la promotion de la région. En 1908, Concarneau est classée station balnéaire. Propriétaire d'un vaste terrain au bout de la corniche, le baron Loïc de Cambourg perçoit vite l'intérêt de ce classement et veut construire un hôtel de luxe d'une cinquantaine de chambres disposant des commodités modernes. L'Hôtel de Cornouailles - qui donnera plus tard son nom à la plage des Sables-blancs en contrebas - sera inauguré en 1913 avant la fin des travaux. Occupé pendant la Seconde Guerre mondiale, il rouvrira de 1946 à 1953, avant d'être vendu à la Banque de France.

Ce n'est toutefois que vers 1850 que les infrastructures hôtelières commencent à se développer sous l'impulsion de notables locaux.

LES SABLES-BLANCS

Les années 20 comptent deux nouveaux hôtels sur les dunes, au nord de la ville : l'Hôtel des Sables blancs (quatre étoiles, aujourd'hui) et Ty-Chupen-Gwenn. L'histoire du premier commence en 1920, quand la famille Chabrier achète la villa Ty Houlen dressée au bord de la plage. En 1929 - date du classement de Concarneau en station climatique et de tourisme -, après des travaux d'agrandissement et d'aménagements, la belle propriété devient l'Hôtel des Sables blancs. Avec ses baies ouvertes sur la mer, il séduit les vacanciers. Le destin du Ty-Chupen-Gwenn sera plus bref. En 1923, Julien le Clinche (alors patron du Grand-Hôtel) construit à quelques encablures de là un vaste pavillon de huit chambres, avec tout le confort moderne et une excellente table qui fera

L'Hôtel de France à côté de l'Hôtel du Commerce fermé depuis longtemps.



L'Hôtel des Bains

le succès de l'hôtel-restaurant. Plusieurs chefs prendront la suite après la guerre, s'efforçant de maintenir la réputation de l'établissement qui finira par fermer ses portes et sera détruit en 1972.

L'ÉPOPÉE DE LA BELLE ÉTOILE

Construit en 1933 au Cabellou, l'hôtel de luxe La Belle Etoile constituera longtemps le fleuron de l'hôtellerie concarnoise. Son salon et sa grande salle meublés dans le style néo-breton, la qualité de ses homards grillés attirent rapidement la clientèle huppée. Il est racheté en 1941 par Mme Moreau qui gèrera durant quarante ans l'hôtel "quatre étoiles" modernisé et ses 32 chambres de charme. En 1996, les annexes de La Belle Etoile sont transformées en résidence comprenant onze appartements, le bâtiment principal devient une maison d'habitation.

Sources :

- Archives personnelles de Michel Guéguen.
- *Concarneau, histoire d'une ville*, de Louis-Pierre Le Maître aux Ed. Palatines.
- *Concarneau, il y a 100 ans en cartes postales anciennes*, de Christophe Belser.
- *Concarneau de pas en pages*, Ville de Concarneau.



Photos article : collection Michel Guéguen

Durant les Journées européennes du Patrimoine les 19 et 20 septembre, le patrimoine balnéaire concarnois sera évoqué.



Pierrick de Kervénoaël Espace Vag

A la tête du chantier naval Espace Vag depuis six ans, Pierrick de Kervénoaël lance son dernier modèle, l'lkone 7.5. Un petit voilier innovant qui séduira ceux qui aiment naviguer dans la simplicité, de port en port, sur les côtes françaises et anglaises.



Pierrick de Kervénoaël, patron du chantier naval Espace Vag.

Pierrick de Kervénoaël désirait renouer avec ses racines bretonnes et diriger sa propre entreprise. Reprendre, en 2009, le chantier naval Espace Vag créé vingt-six ans plus tôt par Olivier Louëdec et Jacky Milville, lui aura permis de réaliser son rêve. Avant de poser son sac en terres concarnoises, il a dirigé différentes sociétés de distribution de produits, participé au développement de groupes internationaux, sillonné la France. Et si ces activités étaient sans rapport avec le milieu maritime, Pierrick de Kervénoaël n'a jamais complètement coupé le lien avec la mer

“ J'éprouve une véritable passion pour les couleurs changeantes du ciel et de la mer, pour les ambiances salées ”

puisqu'il a longtemps navigué en famille dans les eaux de Bretagne et d'ailleurs. *“J'éprouve une véritable passion pour les couleurs changeantes du ciel et de la mer, pour les ambiances salées”*, reconnaît-il. En prenant les rênes d'Espace Vag, implanté rue des

Bolincheurs dans une zone industrielle dynamique, le néo-Concarnois de 58 ans a choisi d'imprimer sa marque : s'il continue de construire des bateaux en composite pour la petite pêche et la plaisance, et de proposer des services de réparation, entretien et hivernage, il a mis résolument le cap sur l'innovation. Sous un hangar de

1 400 m², Espace Vag construit la gamme des lkone, bateaux en composite et contre-plaqué, atypiques, ludiques et surtout faciles à manœuvrer : l'lkone, tout d'abord, un pêche-promenade à voile de 6 m, riche de procédés ingénieux pour remonter les

casiers et taquiner le poisson, et sa version familiale, l'lkone J Rando, un voilier transportable de 5.50 m, idéal pour les balades à la journée.

“A CHACUN SON BONHEUR”

Une quinzaine d'exemplaires sortent chaque année du chantier. Si les acheteurs sont encore majoritairement français, le voilier concarnois s'exporte au-delà de nos frontières en séduisant

une clientèle croissante de Suisses, d'Allemands et d'Espagnols. *“Certains navigateurs privilégient la technicité, aiment tirer sur les bouts et border des kilomètres de voile. D'autres ne jurent que par la simplicité. A chacun son bonheur...”*, argumente Pierrick de Kervénoaël qui lance cet été son tout dernier modèle, l'lkone 7.5 dessiné par l'architecte naval Julien Marin, basé lui aussi à Concarneau. Une unité conçue pour naviguer vers les îles Scilly et anglo-normandes, caboter le long des côtes corses... Son originalité ? Le gréement comporte une seule voile, et le mât est autoporté, non haubané. *“Le système que nous développons est une innovation en France, même si la technique est courante aux Etats-Unis”*, assure l'entrepreneur, fier de son dernier-né qui suscite déjà l'intérêt des plaisanciers.

Pratique :

Espace Vag
rue des Bolincheurs
Concarneau
Tél. 02 98 97 22 02 et
www.espace-vag.com

Allons plus loin ensemble !

Les mairies sont les collectivités de proximité par excellence. Les habitants d'une ville croisent leurs élus municipaux au gré de leurs activités quotidiennes, peuvent les interpeller facilement sur des sujets concrets, professionnels ou plus personnels. Les mairies agissent chaque jour en faveur de la vie scolaire, commerçante, associative, les déplacements, l'action sociale... De nombreuses études montrent l'attachement des Français pour leur représentation locale. Pourtant, aujourd'hui, elles sont extrêmement fragilisées par la baisse des

financements de l'État. Pour notre ville, cela représente 567 000 € en 2015, mais le cumul représentera une perte d'1,7 M€ d'ici 2017. Les conséquences sont réelles et des décisions sont impopulaires. Celles-ci sont dénoncées par le Parti Socialiste local, qui dans le même temps, soutient la politique gouvernementale. Un double langage dont nous vous laissons juge. 1,7 M€ de dotations en moins représenterait 12% d'impôt local en plus ! L'équipe municipale et les services de la Ville ont travaillé sur toutes les économies possibles afin de réduire

la hausse à 5% en 2015. L'Association des Maires de France a interpellé le Gouvernement quant aux conséquences sur la taxation locale. La réponse est sans appel, en 2016 et 2017, ce sera pire ! L'équipe municipale au complet a été réunie début mai par le Maire pour travailler, dès à présent, sur le prochain budget, et un séminaire, spécialement consacré à ce sujet ces jours-ci, apportera les premières solutions.

Le groupe de la majorité municipale

Concarneau une nouvelle énergie

Augmenter les impôts locaux est une décision lourde qui touche les citoyens en diminuant leur pouvoir d'achat. Dans un contexte économique difficile, les conséquences sont encore plus douloureuses. Pour être compris, ce choix doit être expliqué et surtout avoir été annoncé aux contribuables-électeurs. La majorité municipale a voté une forte augmentation des taux d'imposition. Un million d'€ supplémentaire va être ponctionné sur les ménages concarnois : 1/3 par l'augmentation des bases décidée par l'État et 2/3 par la volonté politique de l'équipe Fidelin. Il est mensonger de dire que la baisse de la Dotation Générale de Fon-

ctionnement de l'État et le coût de mise en place des rythmes scolaires imposent cette augmentation. Toutes ces données étaient connues avant les élections municipales, surtout par un maire candidat à sa réélection, ce qui ne l'a pas empêché de promettre aux électeurs... de ne pas augmenter les impôts. Cette hausse d'impôt ne désendette pas la ville pour autant. En effet, la capacité de désendettement va passer de 9.6 années fin 2013 à 12 ans en fin de mandat. Cette hausse finance surtout des investissements, astucieusement inaugurés en 2014 et dont les budgets ont systématiquement dérapé ainsi que l'incapacité à limiter la hausse des charges de fonctionnement.

Cette pratique discrédite la parole politique et donne une piètre image des élu(e)s locaux. Ce n'est pas de cette manière que nous entendons exercer notre rôle de conseiller(e)s municipaux auprès de la population.

*Pierre-François Bonneau,
Antony Le Bras, Gaël Le Meur,
Marie Le Meur,
Nicole Ziegler.*

Tél. 02 98 60 72 15

Courriel :

concarneau.unenouvelleenergie@gmail.com

Pour un élan solidaire

À Concarneau, la municipalité soumet de plus en plus les associations culturelles à des contraintes de mutualisation, de contrôle de projet, qui s'ajoutent aux baisses de subventions déjà éprouvées dès le début du mandat. Si les associations demandent des subventions pour leur fonctionnement, ce n'est ni pour s'enrichir, ni pour s'affranchir du bénévolat. C'est seulement une juste répartition des

fonds publics payés par nos impôts qui permettent à celles-ci d'accomplir leurs missions : création d'œuvres, mais aussi éducation, formation, lien social. D'autre part les associations culturelles font également vivre des professionnels, soit par leur activité propre, soit par la diffusion artistique (concert, théâtre, animations de rue etc). Elles sont donc des facteurs de cohésion sociale, mais aussi des créatrices d'emploi, le tout sans faire aucun bénéfice. Bien d'autres entreprises du secteur privé sont aidées par les collectivités, avec un contrôle beaucoup moins pesant sur leur fonctionnement.

Nous continuerons à lutter chaque fois que possible afin que les impôts payés à l'État et aux collectivités profitent à tous, c'est le sens du vrai combat d'"À bâbord toute" pour la Culture et pour les associations culturelles.

Claude Drouglazet, Marianne Jan.

Blog : <http://ababordtoute.over-blog.fr>



LES ÉNERGIES INVENTIVES DANS LA VILLE

DALKIA
1124 rue Jean-Baptiste Martenot
56850 CAUDAN
Tél : 02 97 83 50 76



L'énergie est notre avenir, économisons-la !



VOUS VOULEZ TOUT SAVOIR SUR VOTRE EAU ?



Rendez-vous sur :
www.lyonnaise-des-eaux.fr



Un service :
— pour tout connaître sur l'eau que vous buvez :
sa composition, sa qualité, son goût, son prix ...
— Et pour vous accompagner dans vos démarches 24h/24



optique



CONCARNEAU



COURANTS D'ÉTOFFES

Marie-Édith
Cornélius

Musée de la Pêche
à Concarneau

Exposition
Du 7 février au
1^{er} novembre 2015