

NUMÉRO SPÉCIAL

BRETONS

**Un cadre de vie
exceptionnel**

**Une créativité
bouillonnante**

**Des entreprises
innovantes**

**VIVRE EN CORNOUAILLE
ET SI C'ÉTAIT ÇA
LE BONHEUR ?**

Et si vous choisissiez la Cornouaille ?

Respirer l'air frais en balade avant d'entamer sa journée, s'accorder une pause plage sur le temps du déjeuner, profiter d'une petite session de surf en quittant le bureau, aller danser le soir au Festival de Cornouaille ou ailleurs... La Cornouaille, ce territoire qui s'étend de Concarneau à la pointe du Raz, de Douarnenez à Pont-l'Abbé en passant par Quimper, offre ce privilège incroyable : ici, allier une vie professionnelle intense avec des temps de détente riches est à la portée de tous. La preuve avec ces portraits d'hommes et de femmes qui ont choisi Quimper Cornouaille pour lieu de vie et que vous propose le magazine *Bretons*, en partenariat avec Quimper Cornouaille Développement.



P. IV PORTRAIT
Anne Quéméré



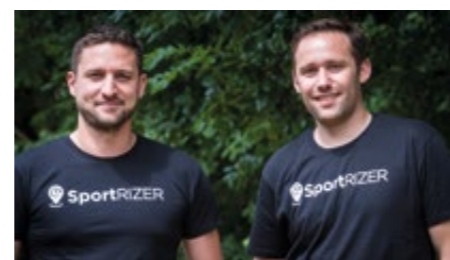
P. VI ÉCONOMIE
Sara Bambagiotti



P. VI SOCIÉTÉ
Gaële Le Noane



P. V CULTURE
DI#SE



P. VII START UP
Tom Marsal et Mathieu Romeuf

P. VIII Ils racontent leur choix de vie

Sophie Vercelletto et Roland Jourdain, Robin Goffinet, Thibaud Erard-Penguilly

En couverture :
Robin Goffinet, Robsurfboards (p. VIII)



P. III ÉCONOMIE
Gwenaël Perhirin

GWENAËL PERHIRIN Un petit goût de Japon



C'est à Concarneau que les artisans japonais spécialistes du *katsuobushi* – poisson séché – ont choisi d'implanter leur unique site de fabrication européen. Et c'est Gwenaël Perhirin, un Quimpérois au parcours international ravi de revenir en Bretagne, qui en a pris la direction en France.

C'est une jolie histoire que raconte Gwenaël Perhirin. Elle débute à Makurazaki, une ville portuaire du sud-ouest du Japon. C'est là qu'on fabrique le *katsuobushi*, un ingrédient essentiel de la cuisine japonaise : des filets de bonite (une variété de thon) séchés, fumés et râpés en copeaux, qui servent à faire le *dashi*, un bouillon à la base de nombreux plats. Ce *katsuobushi*, fabriqué dans des conditions artisanales, est impossible à importer en Europe, pour des questions de normes sanitaires. Pourtant, porté par l'engouement en faveur de la cuisine japonaise, il existe ici une réelle demande. Les artisans producteurs de Makurazaki, des PME concurrentes, s'allient alors pour implanter un site de production en Europe. Et choisissent Concarneau, en Cornouaille... "Il y a tout ce qu'il faut ici", explique Gwenaël Perhirin, à la tête de l'entreprise baptisée

Makurazaki France Katsuobushi. "Des armateurs qui pêchent la bonite, des bureaux d'étude et des maîtres d'œuvres spécialisés dans l'agro-alimentaire, des équipementiers qui peuvent fabriquer n'importe quelle machine, des ouvriers qui ont une culture du mareyage, de la découpe du poisson..." Un environnement sain également : "C'était un saut dans le vide pour ces PME japonaises d'investir leur argent dans une région qu'ils ne connaissaient pas du tout. Mais les élus et les structures locales ont réussi à montrer qu'il n'y a ici rien d'opaque, qu'il n'y a pas de corruption. Ça les a rassurés".

Angleterre, Australie, Japon...

En 2017, après des mois d'essais et de réglages, le premier *katsuobushi* breton est commercialisé à destination des restaurants japonais de toute l'Europe. Si la crise du Covid a mis un coup de frein au développement de l'entreprise, elle a aussi conforté Gwenaël Perhirin dans l'idée de proposer également ses produits aux particuliers, via internet, dans des épicerie fines ou des magasins bios.

Et si l'histoire est belle, elle l'est particulièrement aux yeux de Gwenaël Perhirin. Ce Quimpérois d'origine, qui a passé son enfance entre l'Angleterre, l'Australie et le Japon, diplômé de droit anglais et japonais, a travaillé une dizaine d'années dans un cabinet d'avocats londonien. "Quand j'étais à Londres ou à Tokyo, il ne se passait pas un jour sans que je ne pense à ici. J'ai toujours eu envie de rentrer en Bretagne. Parce que plus on voyage, plus on réalise que la Bretagne est belle et qu'on a une chance inouïe d'y vivre ! Bien sûr, il y a des compromis à faire, en matière de salaires notamment. Mais l'équilibre de vie qu'on peut se créer en vivant en Bretagne et en Cornouaille est vraiment exemplaire. C'est incroyable !" ♦

LA BRETAGNE SÉDUIT LES JAPONAIS

La Bretagne possède des atouts pour attirer la clientèle japonaise. Le comité régional du tourisme (CRT) évoque ainsi la gastronomie, les paysages ou l'École de Pont-Aven, les œuvres de Gauguin étant particulièrement appréciées par la clientèle japonaise. Ils affectionnent aussi les savoir-faire traditionnels comme la marinière lancée par l'entreprise Le Minor, originaire de Pont-l'Abbé. Autre belle histoire entre la Bretagne et le Japon : le succès des crêperies Breizh Café, alliant la cuisine des deux pays, qui se développent en France comme en Asie.

Ce supplément a été réalisé en partenariat avec
KEMPER KERNE QUIMPER CORNOUAILLE
NOURRIT VOTRE INSPIRATION
www.quimpercornouaille.bzh

BRETONS

2, place de la République,
BP 43950,
56039 Vannes Cedex
02 97 47 22 30
www.bretons.bzh
redaction@bretons-mag.com

Rédacteur en chef :
Didier Le Corre

Rédactrice en chef adjointe :
Maiwenn Raynaudon-Kerzerho

Conception graphique :
David Yven

Textes :
Maiwenn Raynaudon-Kerzerho
Publicité, promotion :
Cécile Derré,
Claire Guillemot,
Stéphanie Belice
pub@bretons-mag.com

Édité par :
Les Éditions Blanc et Noir

Directeur de la publication :
Didier Le Corre

Date de parution :
31 juillet 2020
Dépôt légal :
à parution



GWÉNAEL SALIOU



ANNE QUÉMÉRÉ Le cap Sizun pour base arrière

Quand elle ne navigue pas à travers le monde, Anne Quéméré, habituée aux exploits et amoureuse du Grand Nord, vit dans le cap Sizun, un pays "magique".

J'ai vécu longtemps aux États-Unis, j'y avais une vie dense... Mais quand je me suis posé la question d'un retour, les choses étaient simples : soit je rentrais en Bretagne, soit je ne rentrais pas du tout." Anne Quéméré a un parcours exceptionnel, fait d'expériences multiples, de voyages, d'explorations et de défis.

Traversée de l'Atlantique à la rame, expédition en Arctique en kayak... Elle collectionne les records et les aventures. Elle a également signé plusieurs livres sur la vie dans le Grand Nord, auprès des Inuits. Mais une chose lui sert de point d'ancrage : la Bretagne, et particulièrement le cap Sizun.

C'est là que la navigatrice, née en 1966, a choisi d'acheter une maison. C'est là qu'elle rentre se "ressourcer" entre deux voyages. Pourquoi ? "C'est très difficile à expliquer. C'est quelque chose qui est profondément ancré. En vieillissant, on revient très facilement à ses premières attaches, ses premiers guides. Pour moi, mes grands-parents, qui étaient très impliqués dans la culture bretonne, ont été ces guides."

"Loin de la folie des hommes"

À la fin de l'été, Anne Quéméré partira en tournée pour une série documentaire consacrée aux premiers réfugiés climatiques. Un temps envisagé en Arctique et au Bangladesh, le projet a été réorienté – crise sanitaire oblige – vers des pays européens : Chypre, la Moldavie et les Pays-Bas. "Ces trois régions européennes connaissent déjà des déplacements de populations. Finalement, c'est beaucoup plus intéressant ainsi : cela montre aux Européens que ces drames climatiques se jouent aussi chez eux. On parle souvent du climat comme d'un concept un peu lointain. Je veux raconter des histoires, rencontrer des gens..."

Ensuite, comme toujours, Anne Quéméré rentrera au pays, cette terre dont elle a même commencé l'apprentissage de la langue, en écoutant tous les jours les radios en breton. Et elle y puisera une nouvelle énergie. "Ce matin encore, à 7h30, j'ai été sur la côte. J'aime ces moments particuliers qui dégagent une réelle sérénité. Le chaos du monde me paraît dingue quand on regarde la nature qui continue son travail tranquillement, loin de la folie des hommes." ♦

TOUTE LA BRETAGNE DANS UN SAC

La Cornouaille est aussi une région de grands noms du textile. On peut ainsi citer la célèbre marque quimpéroise Armor-Lux et ses non moins célèbres marinières, mais également Guy Cotten, basée à Trégunc. Outre son emblématique ciré jaune, l'entreprise produit par exemple des sacs, parfaitement fonctionnels pour les marins mais au design contemporain séduisant. Dernier né : Ledek, un sac imaginé par le designer Joran Briand et qui sera offert en cadeau de bienvenue aux invités et partenaires de la région Bretagne.



JORAN BRIAND

GWÉNAEL SALIOU



DI#SE La révélation quimpéroise du rap

C'est à Quimper que vit et écrit DI#SE, jeune rappeur qui a déjà fait quelques-unes des plus grandes scènes françaises, des Vieilles Charrues aux Francolies.

In'a que 18 ans mais en paraît bien plus quand il se raconte de sa voix grave et posée. À la terrasse nouvellement déconfinée d'un café quimpérois, Désiré Eba Tolo répond aux questions en éludant parfois, en prenant toujours le temps de la réflexion avant d'avancer des explications. Il le dit à plusieurs reprises : il aime "réfléchir au sens des choses" avant de se lancer. Et, malgré sa précocité, il assure que c'est ainsi qu'il construit aussi sa carrière artistique. Car Désiré – DI#SE de son nom de scène – est professionnel depuis 2016 déjà. Il a laissé tomber les études pour se consacrer à la musique : "Je pouvais continuer l'école. Mais je n'avais pas trouvé quelque chose qui me plaisait. La manière d'apprendre les choses, ça ne me saisissait

pas. Je n'ai pas eu l'impression de challenger mon potentiel. Je trouvais ça très ennuyeux. D'un autre côté, j'avais besoin de temps pour arriver à ce que je voulais être".

Ce sera donc la musique, à temps plein, pour le garçon originaire du Cameroun, installé à Quimper depuis plus de dix ans et qui assure "écrire depuis très longtemps. J'écrivais des textes avant de les chanter. Je réfléchissais beaucoup, sur moi, ma vie, mes aspirations". Le concours national Buzz Booster lui offre un véritable tremplin, qui débouche sur une tournée qui le voit passer par les Vieilles Charrues, les Francolies ou les Indisciplinées, et aboutit à un album, *Parfum*.

"Pas de doute"

Bien sûr, la crise du Covid met entre parenthèses les projets scéniques de 2020. Mais le confinement, il l'assure, a été "très positif". "J'ai pris énormément de temps pour réfléchir à la nature de mon envie de faire de l'art. Parfois, on a un don, des talents et on se laisse porter par ça. J'ai réalisé – non pas pourquoi je le fais – mais pourquoi il fallait que je le fasse. Ça a pris une autre dimension. Ton témoignage, ton destin, ils ne sont pas importants pour toi, mais parce qu'il y a d'autres personnes qui vont être libérées à travers toi." Car DI#SE – qui ne cache pas avoir la foi – possède l'assurance tranquille de ceux qui croient en leur talent : "Je sais que le succès va arriver, je n'ai pas de doute. Mais j'avais vraiment peur de devenir orgueilleux". ♦

SARA BAMBAGIOTTI

Du houblon bigouden

Cette Italienne d'origine, tombée amoureuse du Pays Bigouden, a ouvert Merlin, une brasserie artisanale à Penmarc'h. Elle est aussi en train de créer une pépinière de houblon bio.



Sara Bambagiotti observe amoureusement les lianes qui montent aux câbles tendus entre des poteaux de sa houblonnière, installée à Saint-Guérolé Penmarc'h. Et la jeune femme raconte l'itinéraire qui l'a menée de la Toscane au Finistère sud, dans ce projet qu'elle qualifie elle-même d'un peu "fou" : monter une brasserie artisanale et une pépinière de houblon destinée à vendre de jeunes plants à tous ceux – et ils sont de plus en plus nombreux – qui souhaitent produire eux-mêmes cet ingrédient essentiel à la bière.

Née en Italie, Sara Bambagiotti travaille à Toulouse comme ingénieure spatiale spécialisée dans les satellites, quand un jour,

l'envie lui prend de tout changer. "Je ne trouvais plus de sens à ce que je faisais." Naît donc cette idée : produire du houblon. Mais pas en Alsace ou en Allemagne. Non, dès le départ, Sara cherche de la terre dans le Pays Bigouden. "J'étais venue en vacances ici. C'est un lieu qui m'est rentré dedans. Dès que j'arrivais, j'avais l'impression de respirer. Cette appropriation du territoire, cette culture ancrée, c'est une richesse. Et puis, il y a quelque chose d'inexplicable : l'authenticité du lieu, le côté un peu rude, la mer, le climat en hiver..."

Devant les difficultés, Sara et son mari Cyril ont dû un peu réorienter le projet, créant d'abord la brasserie Merlin, dont les bières sont en vente depuis l'été dernier, et installer peu à peu la pépinière. Sans aucun regret : "Si j'avais pu choisir un lieu où naître, ce serait ici. Que vous me proposiez un portrait dans *Bretons*, je me sens comme si on m'avait donné la nationalité bretonne. Malgré mon accent !" ♦

GAËLE LE NOANE

Ça décoiffe à Lesconil

Lorsque, en 2017, Gaële Le Noane crée Marguerite & Cie, c'est avec une idée simple : un abonnement à une box qui permet de recevoir, tous les mois, des protections hygiéniques bios. Et pour chaque tampon et serviette achetés, un autre est donné à une association qui distribue des kits d'hygiène aux femmes en précarité menstruelle. "En France, une femme sur trois ne peut pas s'acheter de serviette ou n'en change pas assez souvent ! Et ça nous est toutes arrivé de devoir mettre un morceau de papier toilette dans notre culotte parce

qu'on est prises au dépourvu. Ça n'est pas possible, ça veut dire que la société n'est pas faite pour la moitié de l'humanité !"

Gaële Le Noane veut donc "changer les règles" et invente un distributeur de tampons et serviettes, qu'on peut installer facilement dans les WC. "Il faut que ça devienne aussi classique qu'un distributeur de papier toilette." Treize universités, des dizaines de collèges et lycées et même des bureaux de la SNCF s'en sont équipés... Et tout cela, depuis le petit port de Lesconil, "un paradis" que Gaële Le Noane entend ne pas quitter. ♦



Avec Marguerite & Cie, basée à Lesconil, Gaële Le Noane entend lutter contre la précarité menstruelle en proposant des abonnements à des box solidaires et en fournissant des distributeurs de protections hygiéniques gratuites.

TOM MARSAL ET MATHIEU ROMEUF

Tous les sports depuis la Cornouaille

Tom Marsal et Mathieu Romeuf ont fondé Sportrizer, une plate-forme nationale de réservation d'activités de plein air basée à Quimper. Surf, canyoning ou accrobranche : en un clic, tout est accessible. Et ça cartonne !



Mathieu Romeuf et Tom Marsal

Ca y est, les vacances arrivent. Vous avez toujours rêvé de vous initier au surf. Votre ado vous casse les pieds avec son idée de rando à vélo. Vous voulez offrir le baptême de plongée dont elle a toujours rêvé à votre sœur. La solution ? Elle est quimpéroise, et s'appelle Sportrizer. Ce site internet référence les activités de plein air qui existent autour de chez vous. En un clic, on accède à toutes les propositions possibles. Et on peut directement réserver

et payer en ligne. "Notre modèle économique est très simple", décrit Tom Marsal, son fondateur. "La présence sur la plate-forme est gratuite pour les clubs ou les entreprises qui proposent des activités. Nous, on prend 10 % de commission sur chaque vente. Et c'est tout !" La simplicité est sans doute une des explications du succès de Sportrizer : si, au printemps, il y avait déjà près de 5 000 activités enregistrées, elles devraient être 10 000 dès cet été. Plus de 4 000 comités d'entreprise viennent d'y adhérer. Tom Marsal et ses associés terminent une levée de fonds qui doit lancer la plate-forme, traduite en cinq langues, à l'assaut de l'Europe et du monde.

C'est à Quimper, où Sportrizer est basé, que Tom Marsal a fait ses premières armes. Ce passionné d'activités de plein air a commencé par une fac de sport, à Brest, avant de bifurquer vers le commerce. "Une révélation", explique-t-il. Formé en alternance à l'IUT de Quimper, d'abord en techniques de commercialisation puis en banque-assurance-finance, il se frotte une première fois à l'entrepreneuriat en accompagnant sa mère dans la création de sa structure d'habitat écologique.

Faire revenir les talents

C'est en 2016 qu'il se lance : "J'ai été accompagné par la pépinière des innovations de Quimper pour baliser mon projet. J'y ai rencontré Mathieu Romeuf et on a lancé Sportrizer". Les deux associés sont rejoints par un troisième, Yann Amice, et l'équipe s'étoffe pour compter aujourd'hui onze personnes. "Et c'est loin d'être fini", décrit l'ambitieux dirigeant qui explique n'avoir aucune difficulté à attirer des développeurs de haut-niveau dans le sud Finistère. "On arrive à capter des talents, on a une super équipe. Pour beaucoup, ce sont des gens de la région qui veulent revenir, ou qui veulent quitter les grandes villes. On a des méthodes de travail à la pointe, on utilise les toutes dernières technologies, on est attirants pour les talents. Et dans une *start-up*, par définition, on a tout de suite de grosses responsabilités."

Lui-même, qui a toujours besoin de sport en complément de ses soixante heures de travail par semaine pour "stopper le petit vélo qui tourne dans la tête", chausse facilement ses baskets de running, ses patins de rink-hockey ou grimpe sur sa planche de surf. "En matière d'activités de plein air, ici, on a tout ce qu'il faut !" ♦

POURQUOI ONT-ILS CHOISI LA CORNOUAILLE ?

Sophie Vercelletto et Roland Jourdain

Dirigeants de Kairos, entreprise dédiée à la course au large basée à Concarneau

GWÉNAËL SALIOU



« Cela avait du sens pour nous d'installer Kairos à Concarneau. Il y a ici une activité portuaire riche, qui nous permet de ne pas être cloisonnés dans notre métier. Et puis, c'est très joli, on a cette chance en Bretagne, c'est magique ! Nous sommes très liés à la mer mais aussi à la terre. Et Concarneau a un vaste territoire, où la terre et la mer se nourrissent. On a créé ici un écosystème super enrichissant avec le Fonds Explore (un incubateur pour les initiatives écologiques, nldr). Beaucoup de jeunes, souvent ingénieurs, viennent pour passer du temps avec nous. Ils découvrent Concarneau et la Bretagne, et la plupart y restent ensuite ! Il doit donc bien y avoir quelque chose de plus ici... »

Robin Goffinet

Fondateur de Robsurfboards, atelier de fabrication de surfs à Plozévet

GWÉNAËL SALIOU



Par contre, ici, le soir – ou même parfois à d'autres moments de la journée, selon le travail à l'atelier – je peux être sur l'eau ! »

« Je suis installé à Plozévet depuis une quinzaine d'années. J'aime plusieurs choses ici. D'abord le décor, les paysages, qui sont magnifiques. Ensuite, la tranquillité, j'aime les endroits restés sauvages. Et puis, l'océan, qui permet toutes sortes de pratiques : kayak, pêche, surf... Pour mon activité de shapeur, cela ne change pas grand-chose d'être installé ici ou dans une grande ville, mes matériaux viennent de partout en France.

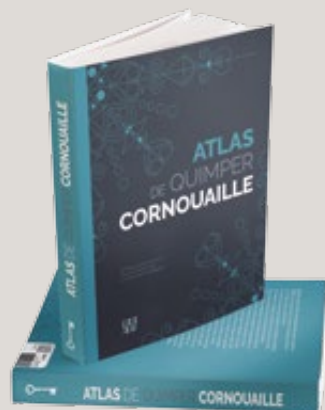
Thibaud Erard-Penguilly

Chef du Ar Maen Hir à Locronan

GWÉNAËL SALIOU



« On a ouvert le restaurant ici, à Locronan, il y a deux ans. Mon objectif est de faire des bons plats, à un prix abordable, dans la meilleure ambiance possible. Faire ce que je faisais dans des restaurants gastronomiques à Paris, avec des produits plus simples. Je préfère vous servir un bon cabillaud qu'un mauvais turbot. Je suis né, j'ai été élevé à Paris. Mes parents avaient acheté une maison à Ploéven et, il y a quelques temps, avec eux, on en a eu marre, on a décidé de venir à plein temps dans le Finistère. À Paris, on avait une vie de fous, on passait deux heures et demie en moyenne dans les transports ! Ici, tout est plus simple, les relations avec les gens sont conviviales. Et on trouve tous les produits, localement et de grande qualité ! »



L'ATLAS DE QUIMPER CORNOUAILLE

Clés, cartes et datavisions d'un territoire qui nourrit votre inspiration.

Histoire, culture, économie, tourisme... Cet impressionnant ouvrage couvre tous les aspects du territoire, pour en donner un aperçu complet. Cent-dix cartes, trente-cinq contributeurs permettent de dresser la carte d'identité de la Cornouaille.

Atlas de Quimper Cornouaille, Ed. Locus Solus, 256 p., 29 €
Quimper Cornouaille Développement (2020)