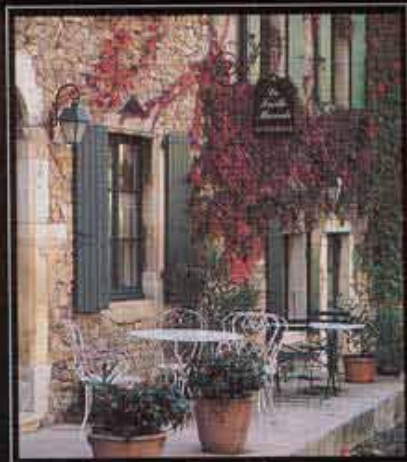
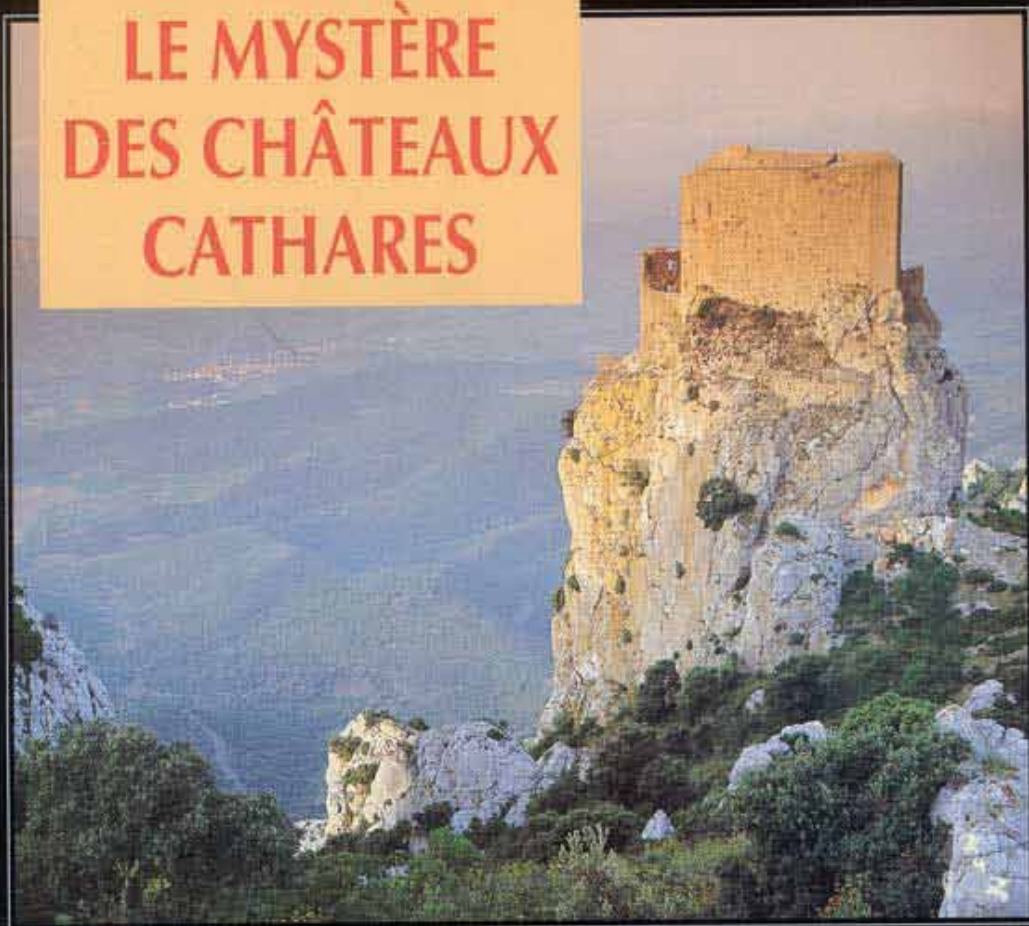


DÉTOURS

EN FRANCE

Côté pierre

**LE MYSTÈRE
DES CHÂTEAUX
CATHARES**



Auberges de charme



Les villas de Dinard

• **RANDONNÉE D'ÉTÉ**

*La baie de Somme,
entre mer et mollières*

Côté mer

**MÉDITERRANÉE,
PLEIN SOLEIL**



EN CADEAU
la carte Michelin
départementale

**Les promesses de
l'Aude**

L 9471 - 33 - 39,00 F - RD



Une ferme-auberge hors du temps



PHOTOS: F. VALENTIN - NOUVEAU

A douze kilomètres de la mer, entre Armor et Argoat, ancré dans un environnement de prairies vallonnées et de bois éparpillés, le moulin trempe ses pieds dans le Leff. Cet affluent du Trieux doit son nom (rivière des larmes) à une sombre histoire de marquis de Sade local qui aurait défrayé la chronique. *Le Char à bancs*, lui, tire le sien des anciennes charrettes dotées de bancs, tirées par les chevaux, et qui servaient au transport pour la messe dominicale... Nostalgie d'un temps où l'on prenait le temps d'écouter pousser le blé et les ajoncs.

TOUT PROVIENT DE LA FERME

Dans la famille Lamour, demandez le père, un paysan breton entreprenant qui milite depuis plus de trente ans pour le « tourisme vert ». Avec Jeanne, son épouse, il a créé une auberge rustique en diable, dans un ancien moulin aux poutres épinglées de bouquets séchés. Les amateurs de plats du terroir viennent s'y régaler d'une plantureuse potée ou de crêpes aux parfums multiples. Avec une compétence souriante, leur fille aînée, Jeanne-Noëlle, veille à la bonne organisation des agapes. Céline or-

chestre la décoration. Louise, la petite dernière, met la main à la pâte ou entraîne les enfants à la découverte des animaux de la ferme. Quant à Corentin, le fils, il est chargé d'approvisionner la ferme-auberge avec tous les produits de l'exploitation : porcs, choux, pommes de terre pour la potée... Il est vrai qu'on se bouscule chaque week-end autour des tables et que le nombre de convives dépasse largement la moyenne des établissements de ce type. Mais au *Char à bancs*, tout provient de la ferme. Et, pour agrémenter votre séjour, les Lamour ont recréé, dans la ferme de leurs aïeux – au bout d'un chemin festonné de hêtres et de noisetiers – le petit monde rural d'autrefois, avec ses pièces d'habitation aux armoires débordant de linge brodé, avec le cellier, la forge, le fournil, le poulailler, l'écurie, et ce, dans le souci de transmettre aux futures générations la manière de vivre des agriculteurs bretons du début du siècle. Ajoutez à cela quatre chambres d'hôtes bien dans l'esprit du pays, avec un mobilier de récupération, de vieux cadres d'ancêtres cloués sur les murs chaulés, et même un lit clos bordé de dentelle et de cretonne. ■

OUVERTURE :

Tous les jours, sauf le mardi, de mi-juin à mi-septembre. Hors saison, uniquement le samedi soir et le dimanche midi.

CHAMBRES :

360 F (petit déjeuner compris, avec crêpes et pain de campagne). Menus : de 80 à 140 F.

ADRESSE :

Le Char à bancs, 22170 Plélo (Tél. 02.96.74.13.63).

ACCÈS :

Entre Saint-Brieuc et Quingamp, prendre la D4 direction Châtelaudren. Plélo est à 7 km au nord-est.



ET AUX ENVIRONS...

◆ Avec 10 minutes de traversée, l'île de Bréhat est toute proche. On peut partir une journée pour une vraie cure de mer et de nature (pas de voiture sur l'île), se promener entre les murets... Ça sent bon les pins et dans chaque creux de rocher se niche une fleur. Sur les grèves courent les légendes des anciens corsaires et, entre les criques, les plages de sable invitent au bonheur.

◆ Sur le continent, un itinéraire longe la côte de Granite rose. Il vous mènera à la pointe du Château par une route entre grèves roses et cailloux de granite.

◆ Pontrioux, dans l'estuaire du Trieux, ressemble à un marché flottant, avec ses barques chargées de géraniums.

◆ Le château de la Roche-Jagu est l'ultime témoin des fortifications élevées depuis Bréhat jusqu'au Trieux.