

## Découvrir la Bretagne grâce au Spiritourisme !

### SPIRITOURISME : LE PATRIMOINE RÉGIONAL AUTREMENT

**A** la croisée de l'authentique et de la nouveauté, le spiritourisme est **une activité touristique en plein essor qui attire plus d'un million de visiteurs** chaque année. **Une façon inédite de parcourir la France, de découvrir un savoir-faire ancré dans le patrimoine économique et culturel de nos régions.** La rencontre d'hommes et de femmes passionnés par leur métier, entre tradition et innovation, le temps d'un week-end à deux, d'escapades entre amis ou des vacances.

En France, 200 entreprises productrices de spiritueux et adhérentes de la Fédération Française des Spiritueux, implantées dans 23 régions (y compris les départements d'outre-mer), élaborent pas moins de **46 spécialités, issues des productions agricoles et végétales régionales.** Autant de témoins d'un savoir-faire unique de notre pays et de l'art de vivre à la française. **Cette richesse, les producteurs ont à cœur de la partager : plus de 100 sites ouvrent leurs portes** au public pour une découverte de l'élaboration des spiritueux où chaque étape suscite la curiosité.

### REDECOUVRIR LA BRETAGNE

Première région agricole et maritime de France, située entre terre et mer, la Bretagne est réputée pour son blé noir et ses pommes.

Dans la région on élabore le lambig, eau-de-vie de cidre obtenue directement par distillation de cidre dans un alambic. Le cidre est chauffé jusqu'à évaporation de l'alcool. Un système de refroidissement permet de condenser les vapeurs et de récupérer le distillat qui titre alors environ 70 %. Cet alcool concentré peut ensuite être coupé avec de l'eau pour ramener son titre à environ 50 % en volume. Vieilli en fûts de chêne pendant 4 ans, il prend le nom de Fine de Bretagne.

**La Bretagne produit également différents whiskies** (élaborés à partir de céréales, telles que l'orge, le maïs, l'avoine, le seigle et le blé), et l'original whisky à base de blé noir.

Après maltage, séchage et distillation, le distillat est vieilli pendant 3 ans minimum dans des fûts de bois, pour être finalement prêt à consommer.

### AGENDA - À ne pas manquer

L'été, c'est la saison des moissons : les céréales à l'origine des whiskies bretons sont à l'honneur. Puis, à l'automne, c'est au tour des pommes d'être récoltées.

**L'activité est forte dans les sites de production. Une nouvelle occasion d'aller à la rencontre des producteurs.**





## EN PRATIQUE

### Ils partagent leur passion et leur savoir-faire

Distilleries et producteurs invitent, au travers d'une expérience inédite, à redécouvrir les trésors de la région.

#### CHÂTEAU DE LEZERGUÉ

Jan Autret Frères Lezergué - Plas an Dans 29500 Ergue Gaberic - Tél. 02 98 59 63 45 - Fax. 02 98 66 70 84

#### DISTILLERIE DES MENHIRS

7, Hent Sant-Philibert Pont Menhir 29700 Plomelin - Tél. 02 98 94 23 68 - Fax. 02 98 52 54 70 - [www.distillerie.fr](http://www.distillerie.fr)

#### DISTILLERIE WARENGHEM

Route de Guingamp 22300 Buhlulien Lannion - Tél. 02 96 37 00 08 - Fax. 02 96 46 57 44 - [www.distillerie-warenghem.com](http://www.distillerie-warenghem.com)

## BIEN PRÉPARER SES VISITES

[www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com), le site internet de référence pour organiser son séjour sur le thème du Spiritourisme et découvrir les entreprises qui accueillent le public et proposent visites et dégustations.

Disponible en version mobile, le site devient plus simple de navigation et plus convivial. Il propose également la consultation des cartes via géolocalisation.



Et rendez-vous sur les réseaux sociaux pour les dernières actualités :



<https://www.facebook.com/Spiritourisme>



<https://twitter.com/spiritourisme>

---

Créée en 1996, la Fédération Française des Spiritueux (FFS) est un syndicat professionnel composé de producteurs et distributeurs français de boissons spiritueuses.

---

## FEDERATION FRANCAISE DES SPIRITUEUX

7, rue de Madrid - 75008 Paris • T. : 01 53 04 30 30  
[www.spiritueux.fr](http://www.spiritueux.fr) • [www.spiritourisme.com](http://www.spiritourisme.com)

## SERVICE DE PRESSE : VFC RELATIONS PUBLICS

14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret • T. 01 47 57 67 77  
Contacts : Carole Prisset • [cprisset@vfc.fr](mailto:cprisset@vfc.fr)  
et Valérie Langlois • [vlangois@vfc.fr](mailto:vlangois@vfc.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION