

HISTOIRE L'ÉTÉ OÙ GAUGUIN FIT SA RÉVOLUTION...

www.bretagnemagazine.com

Bretagne

MAGAZINE



Le Télégramme

La "petite mer" va-t-elle devenir un parc naturel ?

GOLFE DU MORBIHAN

UN SITE EXCEPTIONNEL À REDÉCOUVRIR



ENTRETIEN

L'enfance bretonne
de Roger Gicquel

ENQUÊTE

Anne de Bretagne et
les voies express

MILAN
Publié
et distribué

NANTES **UNE LONGUE PASSION POUR LES JARDINS**

T 02283 - 47 - F: 5,95 € - RD





[PHOTOS BERNARD GALÉRON • TEXTES ANNICK FLEITOUR]

CINQ ANNÉES DE RESTAURATION

Après plus de cinq ans de travaux, le manoir de l'Isle a retrouvé sa noble élégance. Sa restauration lui a valu une inscription à l'Inventaire des Monuments Historiques.



La seconde vie du manoir abandonné

À Ploumilliau, dans le Trégor, le manoir de l'Isle a ressuscité en chambres d'hôtes et en gîte de caractère. Une aubaine pour les amateurs de beau patrimoine... et de pêche au saumon.



Entre rivière de Mortaix et Trieux, le Trégor se rit des découpages administratifs. À cheval sur le Finistère et les Côtes d'Armor, il s'épanouit entre les arêtes orientales des Monts d'Arrée et un littoral qui compose l'une des plus belles franges côtières de la Bretagne. Épargnées par les excès du remembrement, les parcelles bordées de saules ou de noisetiers, bardées d'aubépines et de prunelliers, clôturent l'espace de façon intimiste. La prospérité passée et la densité nobiliaire font que l'habitat rural ancien comporte un nombre impressionnant de manoirs et de maisons de caractère. À mi-chemin entre l'église de Ploumilliau et sa célèbre statuette de l'ankou (la mort personnifiée par un

saisissant squelette armé d'une faux) et le charmant port coquillier de Locquémeau, le manoir de l'Isle est l'une de ces demeures qui respirent la plénitude et font corps avec leur terroir. Au bout d'un chemin buissonnier, il arbore son beau profil, un pignon fraîchement jointoyé à la chaux. Demeure noble, ou plus vraisemblablement maison de marchand toilier, l'élégant bâtiment à trois niveaux, couronné de lucarnes classiques, a été construit sous Louis XIII et remis au goût du jour en 1757. Sa belle toiture refaite à l'ancienne veille sur un petit jardin ceint de murs, encadré par deux pavillons jumeaux - autrefois puits et latrines - aux amusantes tourelles. Une fois réhabilité, le manoir de l'Isle devient le clou d'une restauration exemplaire à tous les plans. ➤



DES MATÉRIAUX TRÈS NATURELS
Cinq chambres d'hôtes et un gîte ont été aménagés avec goût sous les toits et dans les anciens communs du manoir. La conjugaison de la pierre et du bois, du chanvre et de la chaux, est pour beaucoup dans l'impression de bien-être et de simplicité qui se dégage des lieux.



C'était un amas de murs ruinés et d'herbes folles

ventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Il leur faut alors beaucoup d'imagination pour entrevoir les futurs gîte et chambres d'hôtes de caractère, dans l'amas de murs ruinés et de végétation folle qui encombre l'arrière du bâtiment principal. Et beaucoup de courage, de savoir-faire, de moyens financiers et d'inconscience pour se lancer dans un tel chantier. « Notre restauration est une aventure qui s'apparente un peu à la traversée de la forêt amazonienne en sandales », dit Christian. Une boutade digne d'un grand voyageur !

Le résultat force l'admiration. Une belle longère abrite la table d'hôtes où les clients prennent le petit-déjeuner et peuvent dîner (les spécialités de la maison, à réserver, sont les plateaux de fruits de mer et les poissons extra-frais). Les chambres, qui disposent toutes d'entrées indépendantes, sont réparties autour d'une cour intérieure, au cœur gazonné et aux circulations pavées. L'équilibre et la sobriété de ce patio engendrent une harmonie contagieuse. La pureté des matériaux naturels - pierre, bois, terre cuite, chanvre, chaux - utilisés pour restaurer les anciens communs (étable, grenier, soues à cochons), confère une indéniable noblesse au bâti et exhale une immédiate sensation de bien-être. Confortablement meublées, sans afféterie, les chambres portent les noms singuliers de purple king, yellow

► En 2002, installés à Paris, Caroline Fondeux et Christian Flohic aspirent à souffler un peu. L'idée germe alors chez Christian de reprendre pied dans le Trégor de ses ancêtres. Quand, sur un coup de cœur, ils acquièrent la propriété de l'Isle (la maison, quelques dépendances et un peu de terrain, le tout à l'abandon), leur projet est d'en faire une simple résidence secondaire. Bien vite cependant, ils opèrent un virage à cent quatre-vingt degrés et décident d'ouvrir des chambres d'hôtes. C'est parti pour cinq ans et demi de travaux titanesques, récompensés par une inscription des bâtiments à l'in-



Les chambres du manoir de l'Isle conjuguent le charme du bâti ancien, le confort contemporain et la sérénité de la campagne trégoroise.

eagle, lemon grey, black fox, green peacock, orange heron : des noms de mouches particulièrement appréciés des passionnés de pêche au saumon.

Au cœur d'un bocage préservé, le Manoir de l'Isle est une structure idéalement située pour explorer la côte de Granit Rose, les baies de Lannion et de Morlaix, l'Argoat ou encore les enclos paroissiaux. C'est aussi une bonne adresse où l'on prend soin de vous. N'ayant rien oublié de leur vie trépidante, Caroline et Christian connais-

sent les contraintes quotidiennes et les aspirations de leur clientèle. Ils ont à cœur d'offrir ce qu'eux-mêmes sont venus chercher : silence de la campagne, bruissement des ruisseaux, grondement de la mer et contact avec la nature. Faire découvrir les beautés trégoroises, c'est pour Christian, un juste retour des choses, comme s'il rendait à la Bretagne un peu de ce qu'elle lui avait donné. Les clients peuvent s'abandonner aux attentions de leurs hôtes. Ici, la qualité du cadre de vie n'a d'égal que celle de l'accueil des maîtres de l'Isle. ■



SOUS LE SIGNE DE LA PÊCHE AU SAUMON
Décorées avec soin, les habitations portent le nom de mouches servant d'appât pour la pêche, la passion du maître des lieux. De quoi rêver aux saumons, truites et bars que l'on capturera peut-être le lendemain, dans les eaux douces ou salées du Trégor.

