

BREST

RESPIREZ, VOUS ÊTES À BREST





LA POINTE BRETONNE EST SURPRENANTE!

« On ne passe pas par ici, on y vient », et généralement on y revient! Brest est authentique, naturelle, urbaine et maritime. Terre des grandes explorations, elle invite les aventuriers d'aujourd'hui à la découvrir sous un nouveau jour.

Ici, l'histoire passée et future, ponctue chaque lieu et confère ainsi au Pays de Brest une atmosphère si singulière. Les amoureux de l'océan ont pour terrain de jeu l'une des « plus belles rade du monde », un plan d'eau entièrement protégé de 180 km².

Avec plus de 400 événements professionnels organisés chaque année, Brest, seconde métropole de Bretagne offre toutes les facilités pour que votre séjour professionnel soit une réussite.

Découvrez notre ville en vidéo



VENIR À BREST C'EST FACILE

EN AVION

- Aéroport à 8 km du centre-ville
- Réservez votre vol En savoir plus

EN TRAIN

- Gare SNCF en cœur de ville
- Réservez vos billets En savoir plus
- Réservation groupée En savoir plus

EN VOITURE

Pensez au co-voiturage

<u>Ouestgo.fr</u>

<u>Togetzer.com</u>

<u>Popsleigh.com</u>

1H 5 VOLS QUOTIDIENS

> 3H30 À 3H50 9 LIAISONS QUOTIDIENNES

4

VOIES EXPRESS
GRATUITES

AUTRES LIAISONS NATIONALES

(Bordeaux, Lyon, Marseille, Montpellier, Biarritz, Paris, Ajaccio, Bastia, Figari, Toulon, Nice).

ARRIVÉE

À BREST

• Gare SNCF située en centre-ville

Arrivée en centre-ville à proximité des hôtels 10/15 min à pied des hôtels du port de commerce

• Aéroport Brest-Bretagne - Centre-ville

Navette Aéroport : Bus 20 + Tram

Temps de trajet 35 à 45 min

Ticket 1.70€

Les horaires - Pour en savoir plus

En dehors des horaires

Exclusivement sur réservation - En savoir plus

Station tram
Porte de Gouesnou



Bus ligne 20

Centre-ville Place de la Liberté



direction Plouzané





Réservation en amont conseillée

Temps de trajet aéroport - centre-ville / 20 min

Taxi 806 / 02 98 806 806

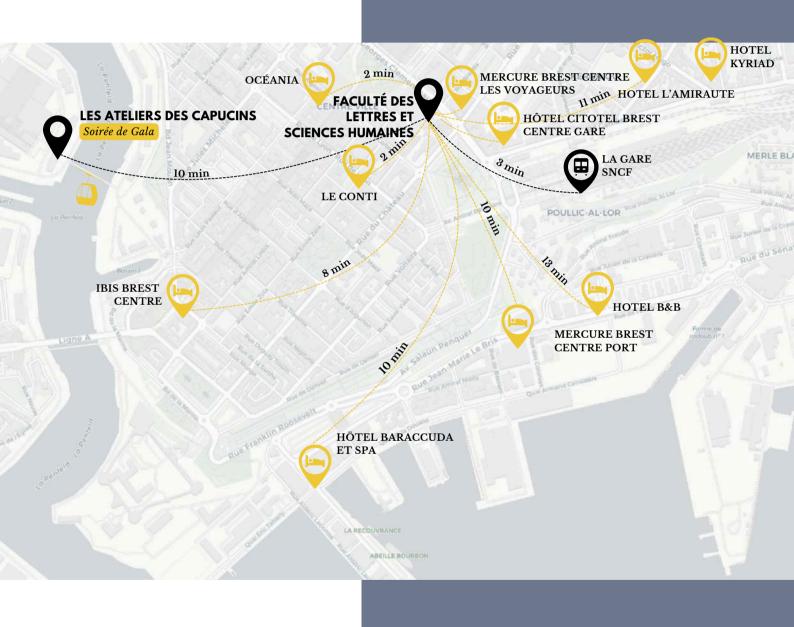
Taxi Brestois 801 / 02 98 801 801

Brest VTC / 06 88 80 38 38



VOTRE ÉVÉNEMENT

EN COEUR DEVILLE



HÉBERGEMENTS

Réservez en ligne auprès de nos hôtels partenaires et bénéficier d'un tarif remisé*

-15%

-15%

HOTELS centre-ville

Hôtel Mercure Brest

Centre Les Voyageurs ***

Face au Quartz Congrès 3 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER

Hôtel l'Amirauté ****

6 min du Quartz Congrès 8 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER

6 min du Quartz Congrès 8 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER

5 min du Quartz Congrès 6 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER code Société / Agence: 662983

10 min du Quartz Congrès et de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER code: CONGRES15

6 min du Quartz Congrès 8 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER

Hôtel Oceania Brest

4 min du Quartz Congrès 5 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER code Société / Agence: 662983

-15%

4 min du Quartz Congrès 2 min de la Gare SNCF Réservation par mail info@hotelgare.com code: HDG25

IBIS Brest centre**

6 min du Quartz Congrès 8 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER

HOTELS port de commerce (accès centre-ville à pied /bus/taxi)

Hôtel B&B ***

Centre port de commerce

10 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER

12 min du Quartz Congrès

code: CONGRES2025

-15%

Hôtel Mercure Centre -15%

12 min du Quartz Congrès 10 min de la Gare SNCF

Réserver par mail hb8e4@accor.com

code: CIRS2025

HOTEL périphérique (accès centre-ville tram / tax

GREET Hôtel Brest

20 min du Quartz Congrès et de la Gare SNCF Réservation par téléphone

code: GC2025

12 min du Quartz Congrès 10 min de la Gare SNCF

Cliquez pour RESERVER

code: CONGRESBS15

*Tarif remisé:-

signalés

15% sur le tarif affiché

à la date de la réservation

Uniquement sur les hôtels





20min du Quartz Congrès et de la Gare SNCF

Hôtel Escale Oceania

Cliquez pour RESERVER code Société / Agence: 662983





LA RECETTE DU FAR BRETON

100% PUR BEURRE!

TEMPS TOTAL: 40 MIN PRÉPARATION: 10 MIN CUISSON: 30 MIN

INGRÉDIENTS

• 200 g de farine.

- 150 g de sucre.
- 2 paquets de sucre vanillé.
- 4 œufs.
- 75 cl de lait.

PRÉPARATION

- Préparer la pâte en mélangeant le farine, le lait, le sucre, les oeufs, le sucre vanillé.
- Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre un gros morceau de beurre dans un <u>plat</u> (si possible en terre), puis bien répartir la matière grasse dans le fond et sur les côtés. Verser la pâte dans le plat.
- Y ajouter les pruneaux (roulés auparavant dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond).
- Faire cuire une demi-heure dans le four à 200°C. Puis éteindre le four et laisser à nouveau une demi-heure.

Important : à partir du moment où le <u>plat</u> est enfourné, ne pas ouvrir la porte du four pendant une heure.



Brest métropole - En savoir plus

Ses alentours - En savoir plus

Les îles du Ponant - En savoir plus