

## Le Guide turistiche Michelin

L'omino della Michelin è uno dei simboli più noti al mondo. Nato nel 1898 dalla mano del disegnatore O'Galop su idea di André Michelin, è frutto della contaminazione tra il pneumatico e l'immagine di Gamberinus, il re cui la leggenda attribuisce l'invenzione della birra e che, brandendo un boccale, esclama *Nunc est bibendum* (È adesso che bisogna bere). E l'omino della Michelin si chiama, appunto, Bibendum, nel senso che il pneumatico si beve gli ostacoli e gli urti.

### Michelin Edizioni per Viaggiare

L'omino è anche il simbolo della branca Michelin che si occupa di editoria turistica. Con cent'anni di vita e 20 milioni di pubblicazioni vendute ogni anno nel mondo, per un totale di 700 milioni di carte e guide distribuite a oggi, Michelin



Edizioni per Viaggiare ha un ruolo leader in Europa. Già nel 1944 gli Alleati usarono la Guida Rossa Michelin nello sbarco in Francia riconoscendole le migliori cartografie del posto.

Dapprima nacque La Guida Rossa (1900) offerta in omaggio ai primi automobilisti (solo dal 1920 in vendita). Si tratta di una rassegna di ristoranti e hotel selezionati con la massima cura e imparzialità per aiutare il turista nella scelta del locale, ove ritrovare i sapori e le usanze del luogo. La Guida Verde vide la luce nel 1926 come guida turistica delle regioni di Francia. Oggi offre 200 titoli relativi a circa 60 destinazioni, tra le quali l'Italia, Roma, Sicilia, Venezia, Toscana, e conta 3,5 milioni di copie vendute all'anno nel mondo. Qui è possibile reperire non solo le classiche "stelle" del turismo di massa, ma anche gli indirizzi dei locali e negozi tipici, i suggerimenti per gli acquisti, la storia, la tradizione e la cultura del luogo da visitare, per un approccio avveduto e autentico.

Infine le Carte e gli Atlanti: oltre 160 titoli aggiornati annualmente con una scala variabile da 1/53.000 a 1/4.000.000, su Europa, Africa e America. Ogni carta è pubblicata annualmente dopo un processo di oltre 200 modifiche per offrire il massimo aggiornamento della rete viaria.

### Michelin per la Bretagna

Tre sono i titoli dedicati alla Bretagna: Guida Verde Bretagna (pp. 390, L 27.000), Guida Rossa Francia (pp. 1488, L 40.000) e Carta regionale Bretagna (1/200.000, 2001, L 12.000), strumenti davvero utili per chi vuole conoscere questa terra. In

partnership con Maison de la France (l'Ente Nazionale per il Turismo), Michelin Edizioni per Viaggiare promuove la "passione del viaggio", offrendo a chi si rivolge a Maison de la France il 20% di sconto sulle proprie pubblicazioni e la consultazione di tutte le Guide Verdi di Francia e di una selezione delle principali carte ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).



La Bretagna ha forma di un cuneo che dal nord-ovest del territorio francese si protende verso l'Atlantico e la Manica, dispiegando 1700 chilometri di costa che ricevono il benefico influsso della Corrente del Golfo. A Brest, d'inverno, ci sono le stesse temperature della Costa Azzurra.

I "Bretoni nascono con l'acqua del mare intorno al cuore", recita un adagio e davvero la Bretagna, da sempre terra di marinai, ha un legame particolare col mare.

### Il paese delle maree

La vita sulle coste è scandita dal ritmo dell'alta e bassa marea, che si alternano ogni sei ore. Occorre tenerne conto nel fare progetti di visita, sono indicate negli alberghi, sulle banchine dei porti e sui giornali locali. La differenza tra alta e bassa marea segna il livello più alto col plenilunio e il novilunio. A Granville si registra la maggiore ampiezza di Francia: 16 metri. A Mont-Saint-Michel che con la sua Baia è stato dichiarato Patrimonio mondiale culturale e naturale dall'Unesco, si arriva a 14 metri. In fase di alta marea le onde salgono e sommergono per chilometri e chilometri i banchi di sabbia che attorniano l'isolotto di Saint-Michel, separandolo così dalla terraferma. La gente del posto ama dire che la marea sale "con la velocità di un cavallo al galoppo". Non è proprio così, ma la velocità di risalita può mettere in pericolo gli incauti.

Durante l'alta marea la costa bretone rivela tutto il suo fascino: il flusso marino si gonfia e si precipita sulle coste rocciose, inespugnabili fitte e bianche riempono le baie e gli estuari; dominano i colori e le trasparenze marine, e alla fine l'acqua ha il sopravven-

to sulla terra e sulla sabbia. Osservare questo spettacolo da una strada costiera, da un porto e da una altura incanta l'anima, che ritrova, almeno per qualche momento, un'intima unione con la natura. Meno spettacolare è la bassa marea che, però, offre l'occasione per raccogliere sull'estraneità (zona di marea) conchiglie, gamberetti, ecc. L'alta marea è il paradiso dei bagnanti e degli sport nautici.

Il movimento di marea ossigena l'acqua e permette una fiorente attività di ostricoltura, mitilicoltura e acquacoltura. Ogni anno la Bretagna produce, su 9000 ettari di bacini di ingrassamento delle ostriche, 30.000 tonnellate di ostriche cave e 2000 tonnellate di ostriche piatte, vale a dire un quarto della produzione nazionale. Fattorie marine allevano con successo salmoni e rombi. Anche le alghe sono raccolte e usate, ad esempio, nell'industria alimentare per le proprietà gelificanti o nei centri di talassoterapia per il loro contenuto di iodio.

### I mulini a marea e i sentieri dei doganieri

I Bretoni per sfruttare la forza immensa delle maree hanno costruito i mulini a marea, poeticamente chiamati ad acqua blu, per macinare il grano. Rimanono un centinaio di mulini a marea in Bretagna e alcuni di essi sono aperti al pubblico. Da loro discende la moderna industria maremotrice, che in Bretagna alla Rance, tra St. Malo e Dinard, ha l'impianto più potente del mondo con 600 milioni di kWh prodotti, 400.000 visitatori l'anno giungono qui, attratti dalla tecnologia e dalle bellezze del posto.

Lungo il litorale bretone una rete di sentieri costeggia i capi, le punte, le dune o le spiagge. Sono

