



záchraný člun

veny venku. Tak si můžeme dobře prohlédnout ze všech stran ponorku, nahlédnout do ponorkového doku, podívat se na spodní část plachetnice, jejíž jméno zní Éric Valéry. V zadní části přístavu, která již není součástí muzea, objevíme malou oranžovou ponorku a záchranný člun ve velké výšce, jenž už asi nikdo nezachrání...



rybářský přístav

Na výstavní část navazuje rybářský přístav. Jedná se o terminál pro lodě přivázející náklad ryb z celé Evropy. K jeho molu připlouvají rybářské lodě se svými úlovky a malé jeřáby je vytahují rovnou ke zpracování, které tu zaujímá důležité místo.



jachtařský přístav

Na pobřeží jižní Bretaně se jedná o nejvýznamnější přístav, rozdělený na pět částí podle zaměření. Je to přístav obchodní, rybářský, jachtařský, vojenský a osobní. V docích se vyrábějí převážně rybářské lodě, z nichž jde více než 50 procent na export.

Město však nežije jen prací, každoročně se tu v první polovině srpna koná Folklorní festival keltských národů. Lorient je místem celosvětového kulturního setkávání Keltů. Město se v tuto dobu změní k nepoznání a deset dnů a nocí žije zábavou.

JOSELIN

Je malé město, kterým protéká řeka Oust. Nejdůležitější památkou je **hrad**, jenž leží na cestě pojmenované „**Cesta bretaňských vévodů**“. Nejen královské rodiny, ale i ostatní šlechtici se stěhovali ze zámku na zámek. Podobně jako v jiných krajích máme například vinné stezky, tady můžeme cestovat po stopách bretaňských vévodů a objevovat jejich rezidence.

Zdejší hrad byl postaven na strmém svahu nad řekou, která je součástí kanálu Nantes – Brest. Prvními majiteli byli šlechtici Guéthenoc a jeho syn Josselin, kteří se usadili v této oblasti v 11. století a stavbu započali. Od roku 1407 se dalšími majiteli již stávají Rohanové a jsou jimi dodnes. Celá oblast se velmi rozvíjela hlavně díky obchodu. V 15. století měla 59 farností. Josselin se stal obchodním městem a patřil mezi 42 bretaňských měst, která představovala Bretaňské stavy.

Z první stavby, pravděpodobně dřevěné, se nedochovalo vůbec nic. Z původních devíti věží v hradbách se dochovaly pouze čtyři. Brána do zahrady kdysi sloužila i pro vstup do zámku. Romantické představy v nás vzbudí ozdobné žulové cimbuří i nádherně zdobená vnitřní fasáda. Bohatě zdobené písmeno A nám opět připomene Annu Bretaňskou.

Hrad byl naposledy restaurován rodinou Rohanů v 19. století. Dnes v zámku žije **Josselin de Rohan**, který byl senátorem za region Morbihan a radním Josselinu. I když je zámek soukromý, je možné jednu část navštívit. V bývalých stájích je umístěno **Muzeum panenek** s více než 500 exponáty. Jsou tu panenky z celého světa, jež byly vyrobeny v 17.–20. století. Najdeme tu však i množství různých oblečků a miniaturní nábytek, který k panenkám patří.



hrad Josselin

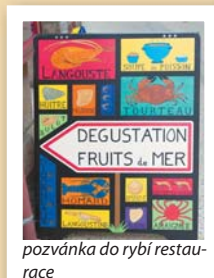
Favoritě bretaňské kuchyně

Vzhledem k tomu, že dlouhé mořské pobřeží zajišťuje hojnost ryb a mořských plodů, jsou na prvním místě francouzské kuchyně samozřejmě ryby. Nesmíme však také zapomenout na rozlehlé pastviny, proto na trzích najdeme všechny druhy zeleniny, jež se tu dají pěstovat.

Ale vraťme se k hlavní specialitě. Nese název „**mísa mořských plodů**“ a říká se, že je to jedinečná ozdoba místní kuchyně. Je to přímo umělecká sestava koryšů a měkkýšů, vyložených na chaluhách, která se podává většinou jako předkrm. Pro někoho to ale může být hlavní jídlo. Není přesně určeno, co by měla mísa obsahovat, přesto jsou dána určitá pravidla. Záleží také na ročním období a na štěstí, co se podaří rybářům ulovit. Majitelé restaurací, kteří podepsali chartu „jedinečnosti mísy bretaňských darů moře“, musejí zaručit přísné podmínky. Musí se podávat jenom čerstvé produkty, které nebyly nikdy zamrazeny. Na míse musí být servírováno minimálně šest druhů koryšů a měkkýšů, jež byly uloveny v Bretani. Pravidla se týkají rovněž servírování. Mísa musí být podávána s bílým nebo černým chlebem, ten je výborný k ústřicím. Nesmí chybět ani domácí majonéza a solené máslo. Pak už zbývá jen popřát dobrou chuť.

Z ryb a mořských plodů se připravuje i hodně dalších místních specialit. Oblíbená je polévka z jedlých slávek. Slávkami, vařenými v bílém víně se šalotkou, cibulí a petrželí, rovněž nikdo nepohrdne. Naše chuťové buňky určitě uspokojí i grilované plody moře, servírované v půlce lastury plněné šalotkou a bylinkami. Kdo dá přednost raději tmavému masu, může ochutnat místní oblíbené hlavní jídlo – pečené jehněčí s bílými fazolemi. Oběd můžeme zakončit moučnickem zdobeným karamellem nebo si dáme nám už známé crêpe.

Vztah Bretonců k jídlu dobře vystihuje citát z knihy Fyziologie chuti od J. A. Brillat-Savarina: „Objev nového jídla znamená pro štěstí člověka víc než objev hvězdy.“



pozvánka do rybí restaurace