

L'ardoise dans tous états pour la Saint-Simon

La Saint-Simon est l'une des manifestations les plus importantes de l'automne sur la Côte d'Émeraude. L'an dernier, elle a accueilli plus de 12 000 visiteurs.

Pour cette 18^e édition, le comité organisateur a choisi le thème "Au cœur de l'ardoise" qui sera conjugué avec des expositions, des ateliers, des animations scolaires et la dédicace du livre *Ardoise en Bretagne*. Le tout sera articulé autour du Salon des arts et des saveurs qui se déploiera sur la place et dans les rues du centre-ville.

Au programme

• **Expositions** : "Du schiste à l'ardoise", une histoire des hommes, du savoir-faire. En collaboration avec la Maison du patrimoine de Locarn. Au couvent de la chapelle et chapelle, samedi 23 et dimanche 24 octobre de 10 h à 19 h et du lundi 25 au vendredi 29, de 15 h à 18 h.

"Art et ardoise", forme et volumes. Créations artistiques



En 2009, la Saint-Simon avait attiré plus de 12 000 visiteurs.

de Christian Duroc, Maurice Le Meur et Pierrick Ruadel. Aux anciennes halles et chapelle, samedi 23 et dimanche 24, de 10 h à 19 h et du lundi 25 au vendredi 29, de 15 h à 18 h.

• **"L'ardoise au quotidien"**, démonstrations par

Michel Bougeard, artisan couvreur, ardoisier, chaumier et dédicace du livre *Ardoise en Bretagne* par Léna Gourmelen, animatrice à la Maison du patrimoine de Locarn. Aux anciennes halles et à proximité, les 23 et 24 octobre de 10 h à 19 h.

• **Atelier** : animé par Maurice Le Meur, plasticien ; démonstration de tailles, réalisation d'objets (masques, bijoux...). Anciennes halles et proximité, 25 octobre de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 16 h 30.

• **Animations** : "Le Pays de l'or bleu" expliqué aux enfants, vendredi 15 octobre. Déambulation dans les rues, manège, jeux et dîner-concert, samedi 23 et dimanche 24 octobre.

• **Restauration de terroir** : samedi midi et soir, dimanche midi ; sous chapiteau et en extérieur.

• **Salon des arts et des saveurs** : artisanat d'art (bois, céramique, cuir, fer, papier, verre, tissu) et de bouche (foie gras, andouille, pâté aux marrons, kouign amann, jus de fruits, cidres et bières bretons, vins...). Samedi 23 et le dimanche 24 octobre de 10 h à 19 h.