Isolée sur une île fortifiée au cœur du port, la Ville Close de Concarneau (Finistère) impressionne dès le premier regard.

Entourée de remparts en granit qui se reflètent dans les eaux du chenal, la Ville Close semble flotter hors du temps. Le pont d'accès franchit un mince bras de mer avant de traverser une porte monumentale, gardée autrefois par des soldats bretons. Une fois la passerelle traversée, **c'est tout un pan d'histoire qui s'ouvre à vous.**

Des ruelles pleines de vie

À l’intérieur, les pavés résonnent sous les pas des visiteurs, tandis que les maisons serrées les unes contre les autres racontent, en silence, la vie d’une cité portuaire autrefois animée par la pêche et le commerce. Aujourd’hui, **les ruelles vibrent au rythme des terrasses bondées, des crêperies aux odeurs alléchantes, et des boutiques de produits régionaux qui ravissent les curieux.** Malgré l’affluence, l’ambiance reste paisible, presque feutrée. Concarneau a su préserver le charme d’un lieu habité, sans tomber dans le décor figé.

Un beffroi emblématique

Dès l’entrée, l’œil est attiré par l’élégant beffroi à double cadran qui surplombe les remparts. Il abrite l’horloge municipale depuis le XIXe siècle et confère à la Ville Close **son allure si reconnaissable**. Non loin de là, un cadran solaire peint sur le mur rappelle que le temps, ici, s’écoule doucement, entre passé et présent.

Un patrimoine défensif intact

Les remparts sont accessibles et offrent une vue imprenable sur le port de plaisance et les toits d'ardoise. Autrefois bastion stratégique pour protéger la ville des assauts anglais, ils témoignent de la fonction militaire de l'île. **La structure actuelle date du XVe siècle**, bien que des fortifications aient existé dès le Moyen Âge.

Texte et photos : Mathieu MARTIN.

Ville Close de Concarneau – Quai de l'Aiguillon, 29900 Concarneau – Accès libre toute l'année, entrée gratuite (hors musées) – Parkings à proximité.

Partager :

- Cliquez pour partager sur Twitter(ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Cliquez pour partager sur Facebook(ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Cliquez pour partager sur Google+(ouvre dans une nouvelle fenêtre)