

L'origine des lieux remonte, pour une partie des bâtiments, au 16^{ème} siècle. Il s'agissait d'une exploitation traditionnelle, de taille moyenne à l'époque, avec des porcs, des vaches (petites pie noires), des poules, des lapins, des cultures de blé, orge, avoine, maïs, seigle, pommes de terre, choux, betteraves et potager familial...

Anna (la grand-mère) a vendu le beurre qu'elle barattait jusque dans les années 70, et Jean Madec, son mari, qui écrit poèmes et chansons en breton, a travaillé avec son cheval de trait jusqu'en 1984 - c'est d'ailleurs en souvenir de « Margotte », dernière pensionnaire active de la ferme, dont vous pourrez voir quelques photos dans la cuisine d'hôtes, que nous avons accueilli Casanova, un gentil trait breton de 4 ans - ! Leurs filles y sont nées. La maman de Myriam a vu le jour, dans la 1^{ère} partie de la longère, alors encore chaumière.

Peut-être croiserez-vous Anna et Jean Madec lors de votre séjour. N'hésitez pas à les saluer, c'est grâce à eux, et à bien des générations familiales de paysans, que Dihan existe ! Vous découvrirez ainsi, pour ceux qui n'ont jamais eu l'occasion de l'entendre, le beau roulement de l'accent breton.

L'exploitation a évolué en laiterie, puis, en fin de carrière, a été dédiée à la production de bêtes à viande (les quotats laitiers aidant...).

La porcherie avait déjà été transformée en gîte et maison particulière par les parents (Hannah/ Marie-Paule et Rhalib) et la tatie (Jeannine) dans les années 80. Tout cela dans la partie Est de la longère qui était, à l'origine, la place des petits cochons ! La maison occupe aussi l'emplacement de la mesure réservée aux ouvriers agricoles que l'on appelait Ty Loeiz (la maison de Louis), du nom de son dernier occupant, avant que l'on y stocke des pommes de terre.

L'étable servait à l'origine pour les cochons et les chevaux et la cave était la réserve des barriques de cidre : on l'appelait Ty Chistr (maison du cidre) ou Ty Gloaz (maison bleue, car elle était la seule à être couverte d'un toit d'ardoises, les autres étant des chaumières)

La fontaine sous les cabanes familiales - rénovée par Rhalib et Arno - était liée à l'existence d'une chapelle sur le haut de la colline du site (et peut-être même à un lieu de culte celte ?) d'après des documents retrouvés par hasard lors du déménagement de l'ancien presbytère de Ploëmel.

Lorsque l'activité agricole a cessé, les bâtiments d'exploitation en pierre de taille se sont pu à peu dégradé, l'état des champs et des bois également. Le lieu que nous appelons toujours « Le ferme » s'oubliait au lierre et aux ronces.

C'est ainsi qu'est née l'envie de Myriam et Arno (les petits enfants) de restaurer ce patrimoine et de lui offrir un seconde vie, avec l'aide d'amis, mais surtout des 2 papas pour les travaux, et des mamans pour le ménage, les finitions, la couture et la logistique .

Laissant progressivement de côté leurs métiers du moment - enseignement du français/histoire-géo et de l'éducation physique -, ils purent ainsi s'implanter dans leur région d'origine et de cœur, le Morbihan sud, à deux pas de

l'océan où Arno pourrait pratiquer le kite surf, et en pleine nature, où Myriam pourrait voir régulièrement ses petits chevaux.

Les chambres se sont installées dans l'ancienne maison des cochons, et l'étable.

Fille de restaurateur (pour l'anecdote, il s'agit du Diwana , premier restaurant indien de Bretagne, à Lanester), Myriam accueille très vite les hôtes autour d'une table à la cuisine familiale.

Spécialités bretonnes mais aussi souvent indiennes ou mauriciennes sont proposées comme autant de délices métissés.

En souvenir d'exploits architecturaux de gamins, naît l'idée des cabanes. La découverte du livre Cabanes perchées de Peter et Judy Nelson prouve que celle-ci n'est pas si farfelue. Arnaud a le plaisir de mettre la main à la pâte et le projet est mené avec professionnalisme par Cédric Bolmont et son équipe d'Abane (www.abane.fr).

Du sud d'Oulan Bator (Mongolie), où ce commerce équitable permet la vie économique de deux villages, arrivent les yourtes dans le jardin et la prairie. par goût du voyage et réminiscence des lointaines origines de Myriam, le couple a en effet craqué pour le charme de ces habitats nomades et leur tradition liés à la vie équestre.

Un sacré chantier qui est bien entamé, le gros œuvre des bâtiments étant achevé.

L'étable est aujourd'hui rénovée, Myriam et Arno y ont installé l'accueil et de jolies salles de bain, un sauna et une salle de massage.

La cave également rénovée s'est adjoint une extension en bois : les finitions sont en cours et dès le printemps 2010, la table d'hôte y déménagera pour s'offrir une belle vue sur la prairie des chevaux et perpétuer la tradition de ce toit lié aux plaisirs du boire et du manger !

Les évolutions se sont faites et se font encore petit à petit, grâce au travail d'Arno et à l'aide de proches et de bons artisans, pour vous accueillir en toute simplicité, dans un cadre toujours plus agréable.