

Festival de la **Gastronomie**

10
ans

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations

Château de
QUINTIN

SAMEDI
11
JUN

DIMANCHE
12
JUN
2022



© Emmanuelle Rodrigue

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



Edition ANNIVERSAIRE 2022

*sam 10 et dim 11 juin
10 ans déjà !*



Edition ANNIVERSAIRE 2022

10 ans ! 10 étoiles !



10 ans déjà !



Voici les chefs invités du festival

Nicolas Conraud * et *verte en 2022, La butte, Plouider

Nicolas Carro *, Hôtel de Carantec, Carantec

Guillaume PAPE * (2022), L'embrun, Brest

Anthony Hardy *, Le Château de Sable, Rosporder

Baptiste Denieul *, Maison Tieghez, Guer

Marc Briand *, L'Anthocyane, Lannion

Samuel Selosse * (2022), Asten, Binic

Anthony Avoine *, Manoir de Lan Kerellec, Trébeurden

Julien Henotte *, Le Pourquoi pas, Dinard

Et aussi ...

Julien Marsault, Partage, St Renan

Olivier Beurné, Amphitryon, Lorient

Sophie Reigner, Iodé, Vannes

Anthony Jehanno, Terre Mer au domaine de Kerdrain, Auray

Sébastien David, Edgar, Saint-Brieuc

Antoine Le Nôtre, Pâtisserie, Lamballe

Sébastien Lenglet, Légèrement sucré, Lamballe

Florian Michel, Cuisine de la République française

David Royer, Castel Ac'h, Plouguerneau

Laurent Bacquer, La Cantine des Chefs, Carhaix

Mathieu Le Tinier, La Marne, Paimpol

Stanislas Laisney, Aigue Marine, Tréguier

Gwenaël Lavigne, ô Saveurs, Saint-Brieuc

Mathieu Kergourlay, Domaine de Boisgeline, Pléhédél

Benjamin Agu, Le Manoir Le quatre saisons, Saint-Brieuc



Edition ANNIVERSAIRE 2022

*Sam 10 et dim 11 juin
10 ans déjà !*



Edition ANNIVERSAIRE 2022

3 CONCOURS

Cuisine

Avec la Présence exceptionnelle
de Stéphane Buron **
Le Chabichou, Courchevel



Pâtisserie



Amateur



Festival de la Gastronomie de Quintin
samedi 11 et dimanche 12 juin 2022

3 Concours

Cuisine / Pâtisserie / Amateur

Concours Cuisine "Inspiration" Stéphane Buron**
Formation professionnelle, organisation : Florian Michel

— — —
Concours Pâtisserie "Sarrasin et sans gluten"
Formation professionnelle, organisation : Antoine Le Nôtre

— — —
Concours Amateur "Autour du maquereau moutarde"
Faîtes parler votre créativité, organisation : Olivier Beurné*

Inscription au plus tard
le 15/05/22

Dossier sur demande
par mail,
ou à télécharger
sur le site.
Sélection de
6 candidats par
concours

INFOS : www.festivalgastronomiequintin.fr

Tél. 02.96.74.99.75 Mail. festivaldelagastronomie22@gmail.com



Les concerts du Festival...
 Entrée libre *** Places assises

Après la Messe
 Samedi et dimanche
11h30 / 13h15 / 17h45



www.festivalgastronomiequintin.fr

Chefs invités ✿

Marché des producteurs
 Repas de Chefs à emporter
 Démonstrations

Château de QUINTIN
Sam. 5 et Dim. 6 juin 2021

Festival de la
Gastronomie

Entée libre

EDITION SPECIALE



www.festivalgastronomiequintin.fr
 festivaldelagastronomie festivalgastronomiequintin
 Tél : 02.96.74.99.75 / 06.82.24.02.65 Mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

Partenaires: Bricefin SUPER, Ville de QUINTIN, BOUTEILLERIE, Robert Houpier, NATIONAL, IGC, Grouperie, Pointe Viret, VIB, Q, Miu, Citer d'Europe de Gastronomie.

Le gastro à emporter des Chefs...

 Olivier Beurné L'Amphitryon, Lorient	 Anthony Hardy Le Château de Sable, Porspoden
 Sébastien David L'Edgar, Saint-Brieuc	 Laurent Bacquer La cantine des Chefs, Carhaix
 Gwenaél Lavigne O Saveurs, Saint-Brieuc	 David Royer Castel Ac'h, Plouguerneau
 Samuel Selosse Asten, Binic	 Eric Morin Le Bruit qui court, Quessoy
 Jérémie Chaen Ar Kastell, Quintin	 Benjamin Agu Mansoir Le 4 saisons, Saint-Brieuc
 Sébastien Lenglet Légèrement Sucré, Lamballe	 Antoine Le Nôtre Champion France Dessert Grand Ouest

www.festivalgastronomiequintin.fr



L'info réservation des menus de chefs ...

1 / Choisissez votre jour de commande... Samedi 5 ou Dimanche 6 ?

2 / Choisissez votre créneau horaire de retrait

Samedi : 15h30 / 18h30

Dimanche : 11h30/13h ou 15h30/18h

3 / choisissez votre menu :

Entrée 1 ou Entrée 2 (**attention ! RUPTURE sur certains plats !**)

Plat 1 ou Plat 2

Dessert 1 ou dessert 2

4 / Réservation : par mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

Tél. ou SMS : 06 82 24 02 65.

Merci de communiquer votre nom, ville, N° de tél portable et adresse mail

5 / IMPORTANT : si vous commandez avant le 1/06/21, pour officialiser votre réservation : envoyez par la poste votre règlement par chèque à l'ordre du « Festival de La Gastronomie » 35 € / repas. Chèque à expédier à : Festival de la Gastronomie, Place Mairie, 22800 QUINTIN.

A réception de votre chèque, votre commande sera validée

et vous recevrez un mail de confirmation de votre commande.

6 / Venez chercher vos repas commandés sur le Site du Festival, Château de Quintin. Vous pourrez profiter de la programmation du Festival (marché des producteurs et démonstrations de chefs)

www.festivalgastronomiequintin.fr

Le *gastro* à emporter des Chefs ... Menu 35 € 1 entrée, 1 plat, 1 dessert au choix

Samedi

Entrée 1 « Petit Jardin en bord de mer »
Légumes de nos maraîchers voisins en
déclinaisons / écume de mer (David Royer)

ou

Entrée 2 Raviole de foie gras / bouillon de légumes
aux herbes fraîches / pesto ail des ours /
éclats de noisettes torréfiées (Benjamin Agui)

...

Plat 1 Pintade de plein air en 2 façons : cuisse
farci et confite, suprême basse tempéra-
ture et rôtie / Betterave / fenouil / radis
(Eric Morin)

ou

Plat 2 Lieu jaune Ikejime / choux fleur « brûlé » /
oignon rouge acidulé / poivre de mer
(Olivier Beaume)

...

Dessert 1 L'« Ampoule bretonne exotique »
Fine coque de dulcey / crémeux passion /
biscuit breton / mousse dulcey caramel /
cake passion (Antoine Le Nôtre)

ou

Dessert 2 La « freizh » : fraises gariguettes / rhubarbe
confite à la cassonade / ganache montée
à la verveine / sablé breton au sarrasin
(Gwenaki Lavigne)

Dimanche

Entrée 1 Royale de foie gras / fraises confites au
balsamique blanc et pistaches / croustons
de brioche (Sébastien David)

ou

Entrée 2 Lamelles de seiches / émulsion froide
d'agrumes / légumes de saison en texture /
herbes sauvages (Samuel Belosse)

...

Plat 1 Lotte rôtie / mousse de beurre tandoori /
risotto de sarrasin / champignons torréfiés
Arabica (Olivier Beaume)

ou

Plat 2 Jarret de veau confit doucement / mille
feuille truffe / artichaut / pommes de terre
(Anthony Hardy)

...

Dessert 1 « Charlotte de mon enfance »
Mousse légère Vanille de Madagascar /
confit de fraise d'un petit producteur local
(Antoine Le Nôtre)

ou

Dessert 2 « Tartelette Pêle-Mêle »
Pâte sablée / croustillant à la pistache
d'Iran / Pêche rôtie au miel de Lamballe /
confit de pêche à la vanille de Madagascar /
crème légère aux fruits de la passion
(Sébastien Lenglet)

www.festivalgastronomiequintin.fr

La *démo* à découvrir des Chefs...

Entrée libre *** Places assises

Une recette d'un plat de chef expliquée et réalisée devant le public, dans les moindres détails pour pouvoir la cuisiner chez soi. Retransmise sur grand écran et dressée sur assiette. Durée 1h30

Samedi

14h00



Anthony Hardy
Le Château de Sully, Pemparden
David Roger
Crestel de la Plouguerneau

Lieu fumé en direct / Blanc d'œufs yuzu / concombre imprégné au gin coriandre

16h00



Olivier Beauvi
L'Anglais, Lorient

Multre sauvage / mousses iodées / Jus d'obione / cuir végétal au kalamansi

Dimanche

14h00



Guillaume Pige
L'Embrun, Brest
Finaliste Top Chef 2019

Maquereau mariné, puis grillé à la flamme / petits pois / lard et chèvre fumé

16h00



Mathieu Kerguelen
Domaine de Boizelle, Pléhidat

Fraicheur de homard bleu / fraises au poivre sauvage

www.festivalgastronomiequintin.fr

Le *marché* des producteurs...

25 producteurs et artisans de bouche, dans la cour du Château. 10h/19h

La Vieille Bourgeoise, microbrasserie, 22 Le Vieux-Bourg
Domaine du Triskell Rouge, pâtes, vinaigre, safran, gelée de rose..., 22 Evran
Terre d'Art SO, Sophie LE Gonidec, Céramiste, 22 Corlay
Les Escargots de la Baie, Amandine Froger, 35 Saint-Broladre
Le Beurre Le Vieux-Bourg, beurres et fromages, 22 Ploëc Sur Lié
Maryline Bel, Bœufs et Légumes, conserve, rillettes agneau, confiture 22 Ploëzal
Domaine Rousset Peyraguet, Vins Sauterne, 33 Preignac
Les épices de Cahan, Sels et poivres, 35 Langon
Château Pey Mallet, Vins Haut Médoc, 33 Avenas
La Cave du Dragon Rouge, Chouchenn, l'hydromel de Bretagne, 35 Dinard
Gwenael Olivier, Maraicher, fruits rouges, jus pommes, légumes, 22 Ploufragan
Didier Beck, vins d'Alsace, 67 Dambach La Ville
Saveurs and Co Bzh, tartinaie légumes, confiture, caramels, 56 Melrand
MisterRhum, rhums arrangés, 29 Bohars
Biscuits Le Triskell Art-Koat, 22 Plounevez-Quintin
Benoit et Julie Mélias, vins blancs AOC Montlouis s'oise, 37 St Martin le beau
L'Épicerie quintinaise, Brastis (Maison Joffe), produits locaux, 22 Quintin
Casulll Gastronomia, produits artisanaux italiens (huile, vin, pâtes...) 35 Rennes
La Ville Porte d'Amour, Brasserie bières, 22 Plouvara
Délices d'Autrefois, Paysan boulanger biscuiterie, 50 St-Jean des Champs
Château La Clyde, vin rouge, blanc et rosé, 33 Tabanac
Mimi Confitures, confiture, caramel beurre salé, pâte de fruit, 29 Concarneau
Brasserie Dimezell, bières, 22 Quessoy
Fromagerie Menet, fromages affinés de montagne, 44 Basse Goulaine
Champagne Legrand-Garitan, Champagnes, 51 Rilly La Montagne

www.festivalgastronomiequintin.fr

Les *partenaires* du Festival...



www.festivalgastronomiequintin.fr

Echappées du Festival 2021



Echappées du Festival 2021



Echappées du Festival 2021



Echappées du Festival 2021

• Menu 38 € Echappée N° 4 Sam. 8 mai •

*L'asperge bretonne grillée à la flamme,
condiment à l'ail des ours des Monts d'Arrée
et la pêche de la baie juste marinée Par Nicolas Carro*

*Bonbon de cochon confit caramélisé,
gyozas de choux fleur fumé, pickles
et pousses de moutarde Par Mathieu Kergourlay*

*La tartelette printemps
Pâte sablée croustillante, crème légère au citron, tartare de fraise
Chou craquelin garni d'une crème onctueuse citron
et d'un confit fraise. Dessert sans gluten par Sébastien Lenglet*

Réservation : festivaldelagastronomie22@gmail.com
Tél. SMS : 06 82 24 02 65 (Nombre de repas limité)
A emporter au Restaurant Mathieu Kergourlay, Boisgclin, 22 Pichédrel

+ d'Info : www.festivalgastronomiequintin.fr
[festivaldelagastronomie](#) [festivalgastronomiequintin](#)

Échappée N°4

Sam 8 mai



Nicolas Carro
Hôtel de Carantec

Mathieu Kergourlay
Domaine de Boisgclin

Sébastien Lenglet
Légèrement Sucré



WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR

© Emmanuelle ROOIGUE

Les Chefs 2020... Auraient dû venir sur le Festival...

Les Sam. 13 et Dim. 14 juin, Château de Quintin

Jean-Pierre Crouzil, Parrain du Festival 2020, ancien chef **, 22 Plancoët

Guillaume Gomez, Cuisine de l'Elysée, MOF, Cuisinier de la République

Olivier Beurné *, *L'Amphitryon*, 56 Lorient

Jonathan Bigaré*, *Maison Tirel-Guérin*, 35 Saint-Méloir-des-Ondes

Marc Briand*, *L'Anthocyane*, 22 Lannion

Nicolas Carro *, *Hôtel de Carantec*, 29 Carantec

Yvann Guglielmetti*, *La Ville blanche*, 22 Lannion

Anthony Hardy*, *Le Château de Sable*, 29 Porspoder

Anthony Jehano*, *Terre Mer au domaine de Kerdrain*, 56 Auray

Mathieu Kergourlay, *Domaine de Boisgelin*, 22 Pléhédél

Benjamin Agu, *Le Manoir Le quatre saisons*, 22 Saint-Brieuc

Sébastien David, *Hôtel Edgar*, 22 Saint-Brieuc

Jean-François Foucher, Pâtisserie, 92 Neuilly sur Seine

Pièr-Marie Le Moigno, *Pâtisserie Pièr-marie*, 56 Lorient et Vannes

Laurent Bacquer, *La Cantine des Chefs*, 29 Carhaix et Quimper

Guillaume Pape, *L'Embrun*, 29 Brest

Gwenaél Lavigne, *ô Saveurs*, 22 Saint-Brieuc

Sophie Rio, *L'Iodé*, 56 Vannes

Julien Noray, Pâtisserie, 75 Paris

Marc Macarri, Cuisine Ambassade de France à Monaco

Fabrice Le Bret, Cuisine de la République française

Florian Michel, Cuisine de la République française

Fabrice Alloyer, Formateur Pâtisserie (...)

Patrick Jeffroy

Parrain de l'Edition 2020

Ancien chef **, 29 Carantec



Festival de la Gastronomie / sam. 5 et dim. 6 juin 2021
Quintin / 8^e édition / Petite Cité de Caractère des Côtes d'Armor

/ AU PROGRAMME / en 2019

29 grands chefs invités
2 repas gastronomiques à 6 mains, sam soir et dim midi (sur résa)
6 ateliers pour adultes, (sur réservation)
3 concours de cuisine (élèves écoles hôtelières et CFA) et amateurs
11 démonstrations de chefs
1 marché, 30 producteurs et artisans
1 bar à vin et 1 bistrot
1 cantine des chefs vous proposant des plats gastronomiques sam et dim midi
2 Cafés-débat gourmand animés par Lucien Gourong
1 expo photo, Emmanuelle Rodrigue
1 show live de sculpture sur glace
1 tombolas : A Gagner ! 1 week-end en DS 7 CB, en partenariat avec DS STORE
1 animateur : Lucien GOURONG
2 jours : le samedi 1^{er} et le dimanche 2 juin.
1 équipe organisatrice qui se réjouit de vous y accueillir !

Région invitée en 2019 : L'ALSACE ! Avec une délégation des *Chefs d'Alsace*

Les Chefs 2020... étaient programmés... Prog reportée en 2021

Hommage à Jean-Pierre Crouzil, ancien chef **, 22 Plancoët
Patrick Jeffroy, parrain de l'Édition 2021 à venir, ancien chef **, 29 Carantec
Olivier Beurné *, *L'Amphitryon*, 56 Lorient
Jonathan Bigaré*, *Maison Tirel-Guérin*, 35 Saint-Méloir-des-Ondes
Marc Briand*, *L'Anthocyane*, 22 Lannion
Nicolas Carro *, *Hôtel de Carantec*, 29 Carantec
Yvann Guglielmetti*, *La Ville blanche*, 22 Lannion
Anthony Hardy*, *Le Château de Sable*, 29 Porspoder
Anthony Jehano*, *Terre Mer au domaine de Kerdrain*, 56 Auray
Mathieu Kergourlay, *Domaine de Boisgelin*, 22 Pléhedel
Benjamin Agu, *Le Manoir Le quatre saisons*, 22 Saint-Brieuc
Sébastien David, *Hôtel Edgar*, 22 Saint-Brieuc
Jean-François Foucher, Pâtisserie, 92 Neuilly sur Seine
Pièr-Marie Le Moigno, *Pâtisserie Pièr-marie*, 56 Lorient et Vannes
Laurent Bacquer, *La Cantine des Chefs*, 29 Carhaix et Quimper
Guillaume Pape, *L'Embrun*, 29 Brest
Gwenaël Lavigne, *ô Saveurs*, 22 Saint-Brieuc
Sophie Rio, *L'Iodé*, 56 Vannes
Julien Noray, Pâtisserie, 75 Paris
Guillaume Gomez, Cuisine de l'Elysée, MOF, Cuisinier de la République
Marc Macarri, Cuisine Ambassade de France à Monaco
Fabrice Le Bret, Cuisine de la République française
Florian Michel, Cuisine de la République française
Fabrice Alloyer, Formateur Pâtisserie (...)



Programmation 2019

Samedi 1er juin 2019 8h30 / 19 h

1er CONCOURS

Entrée libre

Des Écoles hôtelières, CFA Bretagne

8h30 / 12h15

1 plat et 1 dessert en hommage à Joël ROBUCHON
Président : Frédéric Simonin *

2e CONCOURS

AMATEURS

14h / 17h15

ARTICHAUT et COQUILLAGES
En partenariat avec Groupes

ATELIERS

SUR RÉSERVATION 10 €

10h30 / 12h

Les herbes sauvages

Cueillette du matin
Rouleurs de printemps alsaciens
et gaspacho aux herbes de saison
Daniel Zenner et Martin Fache
Chefs d'Alsace

14h30 / 16h

Dessert

« Grand classique »

En un tour de main

Soufflé chocolat / île flottante /

Pavlova...

Fabrice Alloyer,

formateur en pâtisserie

DÉMO CHEFS

ENTRÉE LIBRE

Dressage Mélodie Violon

par Jackez Lesire

14h / 15h30

Les Chefs d'Alsace

Joseph Leiser
Fleischschinka escargot,
jus de veau

Philippe Gervasi

Volaille farcie à l'ail des ours

16h / 17h30

Sophie Rio

Cabillaud, fleurs de courgette,
jus ratatouille kari Gosse,
crevettes grises

DÉMO ARTISANS

ENTRÉE LIBRE

Les chefs cuisinent à partir
produits des artisans
du festival

12h45 / 13h45

Florian Michel

Cuisiniers de la République

15h/16h

Fabrice Le Bret

Cuisiniers de la République

Frédéric Simonin *

17h / 18h

Florian Michel

Eric Jégu

« Sculpture légumes »

Cuisiniers de la République

Dimanche 2 juin 2019 8 h / 19 h

3e CONCOURS

Entrée libre

PÂTISSERIE / Le Trophée Emotions

En collaboration avec Piér-Marie

8h / 12h15

Président : Yann Couvreur

Battle de 6 équipes avec produits des Régions

DÉMO CHEFS

ENTRÉE LIBRE

Dressage Mélodie Violon

par Jackez Lesire

14h / 15h15

Olivier Beurné *

L'Amphitryon, Lorient

JP Abadie

Ancien chef **

15h30 / 16h45

Julien Hennotte *

Le Pourquoi pas, Castelbrac, Dinard

17h / 18h

Vincent David *

Le Pressoir, Saint-Avé

DÉMO ARTISANS

ENTRÉE LIBRE

14h / 15h

Fabrice Alloyer

Formateur en Pâtisserie

16h / 17h

Olivier Beurné *

L'Amphitryon, Lorient

17h / 18h

6 Chefs d'Alsaces

Daniel Zenner, Joseph Leiser,

Ernest Benz, Philippe Gervasi,

Martin Fache, Sylvie Grucker

REPAS GASTRONOMIQUES

Info billetterie gastronomiequintin.fr

Sam. 20h 60 € Accords mets vins, par le Comptoir des Vignes

Benjamin Agu, Le 4 saisons, 22 St-Brieuc, Les Chefs d'Alsace, Gwénaél Lavigne, O saveurs, 22 St-Brieuc, Vincent David *, le Pressoir, St-Avé, La Crémérie de la Poste, 22 St-Brieuc, Piér-Marie Le Moigno, Pâtisserie Piér-Marie, 56 Lorient, Yann Couvreur, 75 Paris, Jean-François Foucher Mof, 92 Neuilly sur Seine, Champagne Legrand Garitan, café Segafredo, chocolats Yann Rocaboy, beurrés Le Vieux Bourg

Dim. 12h 60 € Accords mets vins, par Passion Vin

Les Chefs d'Alsaces, Nolwen Corre *, Hostellerie Pointe St-Mathieu, Nicolas Conraux *, La Butte, Plouider, Fromagerie d'Armor, 22 Lanfains, Serge Abalain, Saint-Brieuc, Café Segafredo, Chocolats Yann Rocaboy, beurrés Le Vieux Bourg

Mais aussi ! La Cantine des Chefs par Laurent Bacquer
Sandwich créatifs, Bistrot et Bar à Vin

LES PRODUCTEURS

DU FESTIVAL ENTRÉE LIBRE

Le Fumoir de Saint-Cast, Andouille Michel Guillemot, Domaine du Triskell rouge, Punctus Mad'Arôme, Chapeau l'Escargot, Champagnes Legrand Garitan, Caveau Beaumont du Ventoux, Legumes Maryline Bel, Produits Italiens Casullit Gastronomia, Glaces Keraudren, Sel de Cahun, Beurre Le Vieux Bourg, Chocolatier Yann Rocaboy, Fromagerie Menet BIO, Vins d'Anjou Domaine de la Touche, Vins alsaciens Backert, Les Breizh'illettes Conserverie du Tregor, Cidrerie Barreau, Les Galettes de Pleudihen, Ferme Le Craulou, Les Chèvres de Kergonan, l'Orge, le Rucher de l'Argoat...

Café-Débat gourmand du Festival

animé par Lucien Gourong

Sam. 11h30 / 12h30 : Jean-Paul Abadie, Parrain du festival (ancien chef **)

Dim. 10h30 / 11h30 : Nicolas Adam *, la Vieille Tour, Plérin

Autour du blé noir et du Sarrazin

Show des Chefs d'Alsace Dim. 11h30 / 12h30 Galette de pdt,

Salade de choucroute, lard fumé

Dédicaces Yann Couvreur, Frédéric Simonin * et Daniel Zenner

Dim. 16h / 16h30

Tombola A gagner ! - 1 week-end en DS 7 Cross Back

Show Live SCULPTURE sur glace Dim. 14h

Exposition « Photos CHEFS » Emmanuelle RODRIGUE

Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace

« Chefs d'Alsace » est une marque déposée par la Fédération des Chefs Cuisiniers Restaurateurs d'Alsace.

Cette fédération, créée en 1998 a pour objectif de rassembler sous un même label, les cuisiniers de métier, justifiant d'une excellente expérience professionnelle, achetant et transformant des produits frais de qualité et travaillant quotidiennement aux fourneaux. Au travers de ce site internet, les Chefs d'Alsace souhaitent permettre la recherche simple et efficace d'un établissement, que ce soit par localité, par nom d'établissement, de chefs et/ou de spécialité gastronomique, il suffit de renseigner les champs ci-dessous pour trouver son bonheur !

Objectifs : Rassembler sous un même label, les cuisiniers de métier, justifiant d'une excellente expérience professionnelle, achetant et transformant des produits frais de qualité et travaillant quotidiennement aux fourneaux !

Créée en 1998, la Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace a pour mission la promotion et le développement de la gastronomie alsacienne, de ses spécialités et de ses traditions.

Elle a pour but également de mettre en avant ses nombreux adhérents à travers multiples événements, de dispositifs de communication etc. La collaboration entre les différents établissements culinaires qui s'en suit découle permet d'entretenir la convivialité et l'échange entre les professionnels de la gastronomie.

Au travers de réunions et de concertations, les membres se rendent compte de ce qui est bon pour promouvoir et développer la gastronomie alsacienne.

Enfin, la Fédération a à cœur de valoriser le métier de cuisinier, gage de qualité aux yeux de la clientèle. Preuve de son importance, cet objectif est d'ailleurs inscrit dans le slogan de la Fédération « **Cuisinier c'est un métier** » !

Les établissements membres possèdent au minimum une certification qualité. Ces dernières permettent de justifier d'avantage du sérieux de leur travail.

La Fédération des chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace et la marque « Chefs d'Alsace »

Le nom juridique de la Fédération est : Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace. Néanmoins, de par sa longueur et le nombre de mots qui le compose, ce nom n'était pas simple à prononcer et donc à mémoriser. Raison pour laquelle, fin 2013, le comité a pris la décision de créer la « marque » Chefs d'Alsace. Plus courte, plus percutante et tout autant explicite, cette nouvelle marque a pour objectif d'être plus facilement intégrée et retenue par le public.

Vous êtes Chef d'un établissement et souhaitez adhérer à la Fédération ?

L'adhésion à la Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace permet de rejoindre un réseau de professionnels de la restauration, de partager un savoir-faire collectif et de participer à une dynamique culinaire au service d'une profession-passion.

Les établissements membres ont accès

- à des prix réduits grâce aux conditions négociées avec nos partenaires.
- aux actions et outils de promotion mis en place (plaquettes distribuées chez tous les adhérents et dans les Offices de Tourisme, accès au groupe fermé Facebook ...).
- aux différents événements organisés par la Fédération.

Sans oublier la présence de leur établissement sur ce site internet !

Les Chefs d'Alsace, un vaste réseau d'établissements culinaires de qualité

Avec actuellement près de 200 établissements membres, Chefs d'Alsace est en mesure de proposer un panel suffisamment riche et varié pour satisfaire tous les palais ! Tous les établissements présents ici se distinguent par la qualité de leur cuisine et leur rayonnement, le niveau de leur accueil et la justesse de leurs services. Dans ces maisons familiales, ancrées dans leur région, qui souvent se transmettent de générations en générations, l'accueil personnel des propriétaires et la convivialité des clients réchauffent les cœurs. Le décor traditionnel ou moderne comporte toujours un clin d'œil, une allusion à nos vieilles coutumes.

Des établissements aux caractères riches et variés

Ce sont des endroits qui échappent à la mode, hors du temps et dont on ne se lasse jamais ... De la maison étoilée à l'auberge de campagne, de la winstub à la table d'affaires, le sérieux de la cuisine alsacienne, son authenticité et le talent de ses chefs, mettent en valeur les plus beaux produits alsaciens ; foie gras, gibier, poisson d'eau douce, charcuterie du pays ... La cuisine, c'est l'art du goût, tout comme la peinture est l'art de la vue et la musique l'art de l'ouï ... N'est-ce pas notre raison d'être, qui nous est commune à nous tous ? Bon appétit !



Festival de la Gastronomie Quintin / 1er et 2 juin 2019

BILLETTERIES

Ouverture Sam. 27 avril de 14h à 18 h

MJC de Quintin Les Quinconces 22800 Quintin

Tél. 02 96 74 92 55 / 06 82 24 02 65 quintinmjc@gmail.com

Horaires Billetterie sur place : Lundi : 14h/18h

Mardi, Mercredi, jeudi et vendredi : 11h/12h et 14h/18h Fermé Sam. Dim et jours fériés

Contact Infos Festival : 02 96 74 99 75 festivaldelagastronomie22@gmail.com

<http://gastronomiequintin.fr> <https://www.facebook.com/festivaldelagastronomie>

REPAS GASTRONOMIQUES Prix 60 €

Accords mets vins / 120 places / Salle Restaurant du Château

 **Samedi 1^{er} juin, 20h**

COMPLET

Coupe Champagne Legrand Garitan,

Amuses bouche par Benjamin Agu, Le Manoir Les 4 Saisons, 22 St-Brieuc et Chefs d'Alsaces

Entrée par Gwénaél Lavigne, Ô saveurs, 22 St-brieuc

Plat par Vincent David *, Le Pressoir, 56 Saint-Avé

Fromages, Crèmerie de la Poste, 22 Saint-Brieuc

Dessert 6 mains : Pièr-Marie Le Moigno, Pâtisserie Pièr-marie, 56 Le

Yann Couvreur, 75 Paris, Jean-François Foucher MOF, 92 N. Leine,

café Segafredo, Chocolats Yann Rocaboy, beurres Le Vieux Bourg, accords mets/vins Comptoir des Vignes

Programmation 2019

 **Dimanche 2 juin, 12h**

Coupe Champagne Legrand Garitan,

Amuses bouche et pré-entrée, par les Chefs d'Alsace

Entrée par Nolwenn Corre *, Hostellerie d'Alsace, 29 Plougonvelin

Plat par Nicolas Conraux *, La Butte, 29

COMPLET

Fromages, Fromagerie d'Armor, 22 Lanfains

Dessert par Serge Abalain, 22 Saint-Brieuc,

café Segafredo, Chocolats Yann Rocaboy, beurres Le Vieux Bourg, accords mets/vins Passion Vin



Festival de la Gastronomie de Quintin
Samedi 1^{er} juin 2019, 20h, salle de Restaurant du Château

Coupe de champagne *Legrand Garitan*

Amuse-bouches :

Homard / Asperge / Vinaigrette à la truffe, Benjamin Agu, *Manoir le Quatre Saisons*, Saint-Brieuc
Sablé à l'ail des ours / Cœur du massif / filet de biche fumé maison, Ernest Benz, chef d'Alsace et Maître Cuisinier de France
Soupe à la choucroute et son lard virtuel et bonbon de foie gras à l'anis, Sylvie Grucker, chef d'Alsace et Maître Cuisinier de France

~

Entrée 1 / *Un air de Bretagne dans le Sud-Ouest : Langoustine / artichaut / foie gras / focaccia aux algues*,
Gwénaél Lavigne, *Ô Saveurs*, Saint-Brieuc

~

Entrée 2 / *Pomme de terre en salade / truite fumée de nos vallées / espuma de Munster*, Les Chefs d'Alsace d'après Ernest Benz

~

Dos de merlu en croustillant de blé noir / risotto d'épeautre au parmesan / émulsion verveine citronnelle,
Vincent David *, *Le Pressoir*, Saint-Avé

~

Assortiments de fromages affinés, Olivier et Nathalie Samson, *Crèmerie de la Poste*, Saint-Brieuc

~

Trois desserts, trois copains

Baba retour des Indes, Piér-Marie Le Moigno, *Pâtisserie Piér-Marie*, Lorient / Vannes

« *L'amour est dans le pré* », *sablé noix de cola, fraises de notre verger, chantilly au foin de Crau*,
Jean-François Foucher, Pâtissier/chocolatier, Neuilly / Cherbourg / Deauville

« *Ecrin framboises menthe* », *meringue craquante, sorbet framboise crème battue vanille*,
Yann Couvreur, Pâtisserie, Paris 10^e / Paris 4^e / Paris 9^e

~

Café Segafredo et Chocolats Grand cru Yann Rocaboy, Loudéac

~

Petits beurrés assemblés *Beurre Le Vieux Bourg*, Ploëuc-sur-lié

~

Accords mets/Vins, *Le Comptoir des Vignes*, Quintin

Programmation 2019

Festival de la Gastronomie de Quintin
Dimanche 2 juin 2019, 12h, salle de restaurant du Château

Coupe de champagne *Legrand Garitan*

Amuse-bouches et accords vins : « *Voyage en Alsace* »

Choucroute et anguille fumée en maki « Chou'si », condiment au wasabi alsacien,
Philippe Gervasi et Martin Fache, Chefs d'Alsace

Pannacotta d'asperges / croustis d'escargots à l'ail sauvage, Philippe Gervasi, Chef d'Alsace

Dampfnudel aux poireaux / bouillon parmentier / lard paysan, Joseph Leiser, Chef d'Alsace

~

Pressé de langoustines et artichauts camus, vinaigrette « barigoule » acidulée,
Nolwenn Corre *, *Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu*, Plougonvelin

~

Lieu de petit bateau / crème de sarrazin et tartare d'huîtres,
Nicolas Conraux *, *La Butte*, Plouider

~

Assiette de fromage,
Sébastien Vivier, *A la Fromagerie d'Armor*, Lanfains

~

Fraise / fenouil / rhubarbe / lait mousseux fermenté,
Serge Abalain, pâtissier / chocolatier, Saint-Brieuc

~

Café Segafredo et Chocolats Grand cru Yann Rocaboy, Loudéac

~

Petits beurrés assemblés *Beurre Le Vieux Bourg*, Ploëuc-sur-lié

~

Accords mets/Vins, *Passion Vin*, Plérin, Langueux et Binic

ATELIERS CULINAIRES 15 places Durée : 1 h à 1 h 30 Prix 10 €

Les Ateliers, c'est quoi ? Sous Chapiteau, au cœur du festival... Vous cuisinez avec le Chef ! En petit groupe. Echange, astuces. Dégustation. Les « TRUCS » du chef ! Prévoir de prendre des notes

SAMEDI 1^{er} juin

10h30 / 12h : Les herbes sauvages...

Rouleaux de printemps choucroute aux herbes fraîches et gaspacho aux herbes de saison

Daniel Zenner, chroniqueur gastronomique, écrivain, journaliste, grand spécialiste des herbes et Martin Fâche, ancien président des Chefs d'Alsace

14h30 / 16h : Dessert

«grand classique et emblématique»

Soufflé chocolat/Ile flottante/Pavlova... Les réussir en un tour de main.

Fabrice Alloyer, formateur en pâtisserie. Festival de la Gastronomie

DIMANCHE 2 juin

10h30 / 12h :

Verrines dans un cocktail dinatoire

Les Cuisiniers de la République françaises

10h30 / 12h : Autour des fromages d'Alsace

Dégustation puis réalisation de papillote de Munster

Daniel Zenner, chroniqueur gastronomique, écrivain, journaliste, grand spécialiste des herbes

16h30 / 18h : Chocolat/Citron/Eau de mer

Sophie Rio, cheffe d'une cuisine d'instinct et Breizh et Julien Noray, chef pâtissier au Restaurant Alan Geaam, 3e championnat de France Dessert à l'assiette, finaliste Top Chef saison 1



Programmation 2019

2 Café-débat gourmand du Festival

Entrée libre, animés par Lucien Gourong, globe-conteur gastronomique

Samedi 1er juin, de 11h30 à 12h30

Autour de Jean-Paul Abadie

Parrain du Festival 2019, ancien chef **, l'Amphitryon, Lorient

Dimanche 2 juin, de 10h30 à 11h30

Avec Nicolas Adam *, *la vieille Tour*, Plérin, Autour du blé noir et du sarrazin



Dressage des démonstrations en musique...

Mélodie violon... NOUVEAU ! Dimanche

Avec Jakez Lesire, Violoniste interprète,
Palme d'Or du Festival des Chanteurs de Rue
avec le duo Tue-Têt
Photo Michel Hesry



3 CONCOURS

Concours PATISSERIE, Concours pour AMATEURS,
Concours réservé à la Formation professionnel

Dimanche 2 juin
2019 8h/12h15

Château de
QUINTIN

organisé par le Festival de la Gastronomie
En collaboration avec **Pièr-Marie**

Concours Pâtisserie

Tro**P**hée é**M**otions

Président de Jury : Yann Couvreur



6 candidats en formation professionnelle

Inscription avant le 30 avril 2019

Documents à télécharger sur www.gastronomiequintin.fr

Contact : 02 96 74 99 75, festivaldelagastronomie22@gmail.com



Samedi 1er juin 2019 8h30/12h15
organisé par le Festival de la Gastronomie

Château de

QUINTIN

Concours

Hommage à Joël Robuchon

Président de Jury : Frédéric SIMONIN *



6 candidats en formation professionnelle

Thème : 1 plat et 1 dessert issus du Grand
Tourtière d'agneau aux aubergines, courgettes et
Crêpes soufflées au citron vert et coulis de framboise

Inscription avant le 15 mai 2019
Documents à télécharger sur festivaldelagastronomie22@gmail.com



Samedi 1er juin 2019 14h/17h15
organisé par le Festival de la Gastronomie

Château de

QUINTIN

Concours AMATEUR



6 candidats AMATEURS de cuisine

Thème : L'artichaut et le coquillage

Inscription gratuite avant le 15 mai 2019

Documents à télécharger sur gastronomiequintin.fr
Contact : 02 96 74 99 75, festivaldelagastronomie22@gmail.com



Festival de la Gastronomie

remercie ses partenaires 2019



DANS LA PRESSE...

La UNE dans Ouest-France

Château de **QUINTIN** Sam. 1^{er} & dim. 2 juin
Sous le parrainage de Jean-Paul Abadie

Festival de la
Gastronomie

Invitée du festival : l'Alsace

30 Chefs Invités

- 11 démonstrations
- 6 ateliers culinaires
- 2 repas gastronomiques
- 3 concours
- 2 cafés débat gourmands
- 1 marché de producteurs

Animation : Lucien Gourong

ENTRÉE LIBRE

les nouvelles GASTRONOMIQUES
CÔTE D'ARMOR

Contact : 02 96 74 99 75 - 06 30 24 78 86
festivaldelagastronomie22@gmail.com
Site : www.gastronomiequintin.fr - Page FB : festivaldelagastronomie

IMPRIM'VERT*

0358 - 2905 - 1 10 €

3782035-801100

La UNE dans Le Télégramme

R 28235
F : 1,05 €

Entrée libre

Château de **QUINTIN** Sam. 1^{er} et Dim. 2 juin

Festival de la
Gastronomie

Démo
Ateliers
Repas
Concours
Marché

Contact : 06 30 24 78 86 / 06 82 24 02 65 gastronomiequintin.fr / Page FB : festivaldelagastronomie

OF le 23 - 04 - 2019

L'Alsace s'invite au Festival de la gastronomie

Quintin — Sept chefs alsaciens participeront à la manifestation, les 1^{er} et 2 juin, au château. En immersion totale, on les retrouvera dans les jurys, les démonstrations et les ateliers.

« À l'automne dernier, à la suite des retours positifs des chefs et du public sur les prestations des chefs de Gascogne, nous nous sommes penchés pour définir la future région invitée. Rapidement, le choix s'est porté sur l'Alsace, une grande région culinaire qui compte 6 000 restaurants et le plus grand nombre de chefs étoilés en densité après Paris », explique Olivier Chastel, président du festival.

Pour préparer au mieux la réception de leurs invités dans quelques semaines, une délégation du festival s'est rendue récemment en Alsace.

Sept chefs viendront au festival

Les chefs Alsaciens, qui ont répondu favorablement à l'invitation, sont adhérents à la Fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace, dite aussi Chefs d'Alsace.

Elle a pour objectif de rassembler sous un même label les cuisiniers de métiers justifiant d'une excellente expérience professionnelle, achetant et transformant des produits frais de qualité, travaillant aux fourneaux.

La Fédération met également en avant la valorisation du métier de cuisinier avec pour slogan : « Cuisinier est un métier ».

Les sept chefs présents au festival : Joseph Leiser, restaurant au Zanacker, Ribeauvillé ; Philippe Gervasi,



La délégation du Festival reçue en Alsace la semaine passée, pour un séminaire de préparation.

© CHASTEL PHOTO - QUINTIN FRANCE

auberge de Neuland, Colmar ; Martin Fâche, chef à la retraite, ancien président des Chefs d'Alsace ; Ernest Benz, La Perle des Vosges, Muhlbach-sur-Munster ; Daniel Zehner, chroniqueur gastronomique, écrivain, journaliste, cuisinier de métier ; Sébastien Kubler, Bistrot le 15, Ostwald ; Sylvie Grucker, Le Pressoir

de Bacchus, Blienschwiller.

« Nos amis Alsaciens seront en immersion et très présents durant le Festival. On les retrouvera dans les jurys des concours culinaires, les démonstrations, les ateliers. Des temps forts au cours desquels le public découvrira leur savoir-faire et la cuisine Alsacienne. » Et à ne pas

ratier, le Show des chefs alsaciens, le dimanche midi.

Samedi 1^{er} et dimanche 2 juin, Festival de la gastronomie au château. Repas gastronomiques, ateliers, démonstrations, concours culinaires, marché du terroir sous chapiteau. Entrée libre.

Un concours de cuisine amateur le 1^{er} juin

Quintin — Il se déroulera dans la cour du château, dans le cadre du Festival de la gastronomie. Le thème de ce rendez-vous original ? L'artichaut et le coquillage.

Le règlement

Le concours est ouvert aux amateurs de cuisine. En aucun cas aux professionnels, anciens professionnels et étudiants en formation de cuisine. Un autre concours est réservé à ces derniers au cours du Festival.

« Pour les participants, il est avant tout question de prendre du plaisir. Nous leur demandons tout simplement de valoriser les produits. Ils seront notés sur la présentation, la dégustation et la créativité, le visuel et le goût pour résumer. Pas de jugement sur la technique », explique Fabrice Le Bret, cuisinier de la République, qui participe à la mise en place du concours.

Alors, si un candidat éprouve des difficultés pour allumer le four ou s'il s'y prend à deux reprises pour réaliser une sauce, le jury ne lui en tiendra pas rigueur.

Organisation du concours

Six candidats retenus après une sélection sur dossier participeront. Début du concours à 14 h, chaque participant ayant deux heures pour réaliser sa recette, présentée dans quatre assiettes de forme et couleur libres.

Le thème : l'artichaut et le coquillage. « Mais il est possible d'ajouter d'autres ingrédients. Toute liberté est donnée pour choisir l'artichaut ou le coquillage et de les cuisiner ». Chaque candidat dispose d'un espace individuel de 2 m sur 2 m avec un équipement complet.

Les participants auront une cellule de refroidissement, une armoire de



Les organisateurs du concours présentant le thème retenu, l'artichaut et le coquillage.

© CHASTEL PHOTO - QUINTIN FRANCE

congélation, un évier, une armoire réfrigérée, un four autocuiseur. « Il suffit d'apporter les petits ustensiles comme les couteaux et spatules ».

Un jury, composé de professionnels et d'amateurs, partagera les candidats après avoir goûté.

Proclamation des résultats le dimanche soir en clôture du festival avec une remise des récompenses et

la photo souvenir avec les chefs.

L'inscription

Elle est gratuite, ouverte aux adultes et mineurs de plus de 16 ans. Dans le dossier, présenter une fiche technique et le déroulé de la recette, ainsi qu'une photo du plat dressé à l'assiette. « Une photo toute simple qui peut être prise avec un téléphone porta-

ble ».

Clôture des inscriptions le 15 mai 2019. Télécharger les documents sur gastronomiequintin.fr et à retourner par mail à festivaldelagastronomie22@gmail.com ou par courrier postal à Festival de la gastronomie, place de la Mairie, 22800 Quintin. Contacts : au 02 96 74 99 75, sur www.gastronomiequintin.fr

Saint-Brieuc

Sortir

La gastronomie fait son festival ce week-end

Quintin — Pour cette 7^e édition, les organisateurs invitent une trentaine de chefs, dont six étoilés. Au programme : ateliers, démonstrations, concours, dégustations, marché artisanal...

7^e édition

La haute gastronomie régionale rencontre le grand public au travers de démonstrations, concours de jeunes talents, rencontres et débats, dégustations, dîner de gala, et ateliers culinaires... 29 grands chefs sont invités, dont six étoilés Michelin.

L'Alsace invitée d'honneur

Après la Gascogne l'an dernier, les organisateurs mettent un coup de projecteur sur l'Alsace. Les chefs invités sont adhérents à la Fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace, dite aussi Chefs d'Alsace. Elle a pour objectif de rassembler sous un même label les cuisiniers de métiers justifiant d'une excellente expérience professionnelle, achetant et transformant des produits frais de qualité, travaillant aux fourneaux.

Sept chefs seront présentés : Joseph Leiser, Philippe Gervasi, Martin Fâche, Ernest Benz, Daniel Zehner, Sébastien Kubler et Sylvie Grucker.

29 chefs invités

Le parrain de cette 7^e édition est Jean-Paul Abadie, Lorient (Morbihan), parrain de cette édition, ancien chef à L'Amphitryon. Parmi les autres chefs invités : Olivier Beurné, L'Amphitryon, Lorient (Morbihan) ; Fabrice Le Bret, Florian Michel, Eric Jégu, cuisiniers de la République française ;

Julien Henotte, le Pourquoi pas, hôtel Castelbrac, Dinard (Ille-et-Vilaine) ; Nicolas Adam, la Vieille Tour, Plérin ; Gwenaél Lavigne, Ô Saveurs, Saint-Brieuc ; Benjamin Agu, le manoir le Quatre-Saisons, Saint-Brieuc ; Laurent Bacquer, la Cantine des chefs (Finistère)...

Des cafés-débats gourmands



Le Festival de la gastronomie se tiendra au château de Quintin, le premier week-end de juin.

1 CREDIT PHOTO : DR

Animés par Lucien Gourong, globeconteur gastronomique. **Samedi 1^{er} juin**, de 11 h 30 à 12 h 30, autour de Jacques Thorel, l'un des grands chefs du renouveau de la gastronomie bretonne.

Dimanche 2 juin, de 10 h 30 à 11 h 30, « Embeurons-nous avec goût », conférence gastronomique et culturelle avec Bernard Rambaud, cuisinier, le beurre Le Vieux-Bourg, et Christophe Prido, producteur de lait.

Des ateliers

Sur réservation, 15 €. Au programme : initiation et dégustation de vins ; « Gâteaux de voyage », macarons, pâte à choux en folie, chocolat framboise au végétal, petit goûter d'enfance (atelier enfants), croustade aux pommes, croustade au foie gras, apéro d'ailleurs (avec Samira Elmri).

Et aussi...

Des repas gastronomiques, des démonstrations culinaires, des con-

cours, une exposition Photos chefs, par Emmanuelle Rodrigue, un show live de sculpture sur glace, une tombola, un marché avec trente producteurs et artisans, un bar à vin, un bistrot, une cantine des chefs...

Samedi 1^{er} et dimanche 2 juin, au château de Quintin. Entrée libre. Contact : tél. 02 96 74 99 75 ; 06 30 24 78 86 ; www.gastronomie-quintin.fr

Quintin. La gastronomie s'invite au château

Gwenaëlle Le Ny

C'est un rendez-vous gourmand qui conjugue ambiance familiale et festive, autour des savoir-faire de grands chefs de la gastronomie. Le week-end prochain, le château de Quintin servira, une nouvelle fois, de cadre au salon de la gastronomie. Démonstrations, débats, repas, rencontres et partages sont au programme de cette 7^e édition.

Olivier Chastel, cofondateur du festival de la gastronomie de Quintin, entouré de quelques-uns des chefs cuisiniers et pâtisseries qui participeront à la prochaine édition. Photo G. L. N.



Le plaisir de partager une bonne table entre copains ou en famille, c'est ce qui anime Olivier Chastel, cofondateur du festival de la gastronomie de Quintin, avec ses amis, Michel Hellio et Laurent Bacquer. Depuis 2013, le public est convié à la table de grands chefs, le temps d'un week-end, pour partager leur savoir-faire. « L'ambition est toujours la même, rendre la gastronomie accessible au grand public », souligne Olivier Chastel. Les 1^{er} et 2 juin, la 7^e édition ne dérogera pas à la règle.

Les ingrédients de la recette sont désormais bien connus : des concours pour pros et amateurs, dont l'un rendra hommage à Joël Robuchon, des ateliers, des démonstrations et des repas gastronomiques, un marché de producteurs, et la présence d'une trentaine de chefs. De grands noms de la cuisine et de la pâtisserie française sont une nouvelle fois « convoqués ». Des étoiles : comme le parrain, Jean-Paul Abadie (deux étoiles), ancien chef de l'Amphitryon, à Lorient ; Vincent David, Le Pressoir (Saint-Avé, 56) ;

Nicolas Conraux, La Butte (Plouider, 29). Des Bretons, des Normands mais également des Alsaciens puisque la région Alsace est à l'honneur cette année, après la Gascogne en 2018. Tous des artisans du goût qui ont en commun ces valeurs de plaisir, de qualité, de partage et de transmission.

Des passeurs

La transmission, une évidence pour Fabrice Alloyer, formateur en pâtisserie au CFA de Ploufragan, qui animera, notamment, un atelier autour de grands classiques de la pâtisserie « pour montrer que l'on peut faire facilement de bons desserts ».

« Chacun doit faire l'effort de partager ses spécialités. Cet aspect de la transmission est primordial dans notre métier », abonde Jean-François Foucher. Le pâtissier normand, Meilleur ouvrier de France, qui se réjouit justement de retrouver à Quintin deux de ses anciens élèves, Piér-Marie Le Moigno et Yann Couvreur. Ils ont travaillé à ses côtés à l'hôtel de luxe Park Hyatt de Paris, et ont, depuis, tracé leur rou-

te. Ensemble, ils chapeauteront, le dimanche, Le Trophée des émotions, un nouveau concours du festival autour de la pâtisserie.

Des cuisiniers de la République

Dans les rangs des invités également, trois cuisiniers de la République française. Mais ici, ce n'est pas tant pour évoquer le côté prestigieux de leur travail au service de l'Élysée ou des ambassades mais « ceux des cuisines dites collectives qui s'appliquent à faire de la bonne cuisine pour les enfants ». Une démarche à laquelle Olivier Chastel ne peut qu'être sensible, lui qui, en quittant son métier d'imprimeur à 42 ans pour devenir cuisinier, a choisi de travailler dans la restauration collective.

▼ Pratique

Festival de la gastronomie de Quintin, les 1^{er} et 2 juin, au château. Entrée libre. Tout le programme sur le site www.gastronomiequintin.fr Page Facebook : [festivaldelagastronomie](https://www.facebook.com/festivaldelagastronomie)

Le Festival de la Gastronomie de Quintin, l'événement florissant de la scène gastronomique bretonne



Par Lauren Oudart, le 20 mars 2019

Nichée au cœur des Côtes d'Armor, la charmante cité médiévale bretonne de Quintin, labellisée Petite Cité de Caractère, accueille chaque été son Festival de la Gastronomie. Fondé par Olivier Chastel, l'événement qui réunit chefs étoilés, professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et particuliers se veut convivial et bon enfant.

Originaire de Quintin, Olivier Chastel délaisse à 40 ans son métier d'imprimeur dans la publicité pour se consacrer à la gastronomie, sa passion de tous les instants. « Retour sur les bancs de l'école » dit-il : il entame un CAP cuisine, fait ses gammes à l'Éventail des Saveurs, ancien restaurant étoilé de Laurent Bacquer et débute sa seconde carrière dans la restauration collective. Cuisinier passionné, militant, animé

par le désir fort de démocratiser la gastronomie et rapprocher les professionnels du grand public, Olivier Chastel crée en 2012 le Festival de la Gastronomie de Quintin. Au programme : repas gastronomiques réalisés par de nombreux chefs étoilés, ateliers de cuisine, concours amateurs et professionnels, démonstrations de chefs, marché de producteurs, expositions, discussions animées par Lucien Gourong, célèbre conteur breton... L'événement qui se déroule sur deux jours en début d'été se tient chaque année au Château de Quintin (datant du XVIII^{ème} siècle), classé Monument Historique et dont les propriétaires sont eux aussi férus de gastronomie.



Aujourd'hui solidement implanté dans le paysage breton, le festival a néanmoins vécu des débuts difficiles. « La promotion a été compliquée au départ, je n'ai jamais été doué pour les réseaux sociaux » confie Olivier Chastel, et « c'est finalement le bouche-à-oreille qui a opéré et permis de lancer la machine ». Les visiteurs ont afflué et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration n'ont pas tardé à se rallier à la cause. Une véritable chaîne humaine s'est alors construite autour du projet entièrement associatif. Et si quelque 60 000 euros sont nécessaires au bon fonctionnement du festival, Olivier Chastel remercie ses partenaires sans qui l'événement n'existerait pas : « la ville de Quintin, puis le département, la région, mais également les acteurs locaux privés, les professionnels de la restauration etc. » À savoir que tout comme les organisateurs, les chefs ne sont pas rémunérés. « Du

DANS LA PRESSE...

moins pas financièrement » précise Olivier Chastel, qui a préféré miser sur l'humain : « Avec Guillaume, un ami photographe et webmaster, nous avons préféré leur accorder un peu de notre temps, et leur rendre visite à chacun. Après cinq à six heures passées en leur compagnie pour comprendre et s'imprégner de leur univers, de leur cuisine, de leur restaurant et de leur personnalité, Guillaume les photographie et je rédige leur portrait que nous publions ensuite sur les réseaux. » Un échange de bons procédés en somme, pour une relation saine, basée sur le partage, la confiance et l'écoute qui comble les chefs. « Ils viennent passer un bon moment, le cadre est agréable, c'est une réelle bouffée d'oxygène pour eux. C'est le début de la belle saison, la formation de leurs équipes vient de se terminer. (...) J'avais la chance d'avoir d'ores et déjà un réseau plutôt fourni grâce à mes expériences passées. Laurent Baquer (aujourd'hui vice-président du festival et à la tête de La Cantine des Chefs, il a rendu son étoile en 2014 pour le restaurant l'Éventail des Saveurs, *ndlr*) est là depuis le début, il m'a porté, tout autant que la cinquantaine de bénévoles qui travaillent avec moi aujourd'hui sur le festival. »



L'année dernière, 27 chefs ont répondu présent. Parmi eux, Olivier Bellin, chef doublement étoilé de l'Auberge des Glazicks (Plomodiern), et quelques chefs une étoile comme Baptiste Denieul (Auberge Tieghez à Guer), Arthur Péran (Le Rackham à

Roscoff), Christophe Le Fur (Auberge Grand Maison à Mur de Bretagne) ou encore Julien Lemarié (restaurant Ima à Rennes). Un casting qui attire visiblement de plus en plus de visiteurs puisqu'il a permis d'atteindre quasiment 5 000 entrées en 2018. Et même si la moitié d'entre eux sont bretons ou proviennent des alentours (Vendée, Sarthe, Pays de la Loire...), Olivier Chastel et son équipe se targuent d'attirer également des étrangers : « L'année dernière, nous avons eu des Canadiens, des Anglais, des Allemands, des Espagnols, des Italiens, qui étaient passionnés de gastronomie ou qui étaient de passage. »

Cette année, du 1^{er} au 2 juin, le Festival de la Gastronomie de Quintin entamera sa septième édition et accueillera l'Alsace comme invitée d'honneur (liste des chefs et producteurs pour le moment inconnue). Parmi les chefs présents, de nombreuses étoiles montantes de la scène gastronomique bretonne comme Olivier Beurné (L'Amphitryon à Lorient), Nicolas Adam (La Vieille Tour à Plérin), Julien Hennote (Pourquoi Pas à Dinard), Nolwenn Corre (l'Hostellerie de la pointe Saint-Mathieu) et Nicolas Conraux (La Table de La Butte à Plouider). Jean-Paul Abadie, ancien chef deux



Atabula

Au programme, un hommage à Joël Robuchon lors du concours de cuisine professionnel présidé par le chef étoilé Frédéric Simonin (Paris), des coquillages et de l'artichaut (thème du concours des amateurs) mais également, et pour la première fois dans l'histoire du festival, de la pâtisserie. Initié par Pièr-Marie Le Moigno, ancien chef-pâtissier du Park Hyatt Paris-Vendôme et aujourd'hui tenancier d'une boutique à Lorient, le nouveau concours de pâtisserie baptisé TroPhée éMotion (en référence à sa pâtisserie signature Émotion au pamplemousse et à l'hibiscus) s'offrira la présence et l'expertise de Yann Couvreur pour le jugement des candidats. Autre nouveauté de cette année : le lancement de joutes culinaires pendant lesquelles les bretons et leurs invités s'affronteront en cuisine dimanche après-midi. « Chaque équipe, composée de trois personnes – un breton, un alsacien et un néophyte –, disposera de 1h15 pour cuisiner les produits des producteurs du marché. » Une manière, selon Olivier Chastel, de créer une « osmose entre les producteurs et les chefs qui cuisinent au centre du marché » et d'illustrer encore davantage l'état d'esprit du festival.

Pratique – Festival de la Gastronomie de Quintin, 1er et 2 juin 2019 au Château de Quintin, 22800, Quintin

Photographie – Guillaume Maurin

La gastronomie rencontre le public à Quintin

La 7^e édition du Festival de la gastronomie se tiendra au château de Quintin, samedi 1^{er} et dimanche 2 juin. Trente chefs sont invités.

Le temps d'un week-end, le monde de la gastronomie rencontre le grand public au travers de démonstrations, concours de jeunes talents, rencontres et débats, dégustations, dîner de gala, ateliers culinaires...

C'est le 7^e rendez-vous gourmand se déroulant dans le cadre du château de Quintin. « L'idée de départ, c'est de rapprocher le grand public du monde de la gastronomie », rappelle Olivier Chastel, le président du festival à l'origine de la manifestation.

Six étoilés Michelin

Au menu de cette édition : 29 chefs invités, dont six étoilés Michelin, deux repas gastronomiques à six mains, des ateliers, des concours avec les élèves écoles hôtelières et des centres de formation, des démonstrations, un marché de 25 producteurs et artisans, ou encore des cafés-débat animés par Lucien Gourong, le « globe-conteur » de la gastronomie.

Benjamin Agu, du manoir Les Quatre Saisons, à Saint-Brieuc, interviendra dans la préparation de l'amuse-bouche du repas gastronomique du samedi. Éric Jégu, cuisinier de la République française, animera l'atelier-démo artisans « sculpture de



Le Festival de la gastronomie se tiendra au château de Quintin, le premier week-end de juin.

CRÉDIT PHOTO : DR

légumes ». Médéric Seite, vice-champion du monde du dessert glacé par équipe en 2012 et champion de France de sculpture sur glace, animera un show en live de sculpture sur glace.

Cette année, l'Alsace est la région invitée. Six chefs alsaciens animeront des ateliers sur les thèmes des herbes sauvages, sur les fromages d'Alsace, les verrines pour un cocktail dînatoire, etc.

Samedi 1^{er} et dimanche 2 juin, au château de Quintin. Contact : tél. 02 96 74 99 75 ; 06 30 24 78 86 ; www.gastronomiequintin.fr ; Gratuit.



**Affichage Abris Bus
Département et SBAA**

Festival de la Gastronomie / Les concours de cuisine

Concours "Le Trophée Emotions", en collaboration avec Pier-Marie, <https://www.patisserie-piermarie.com/>
6 candidats en formation professionnelle

Concours de cuisine
6 candidats en formation professionnelle

Concours amateurs
6 candidats amateurs de cuisine



Festival de la Gastronomie / Les Démonstrations culinaires

Un chef qui exécute une recette de A à Z, devant un public...

Une retransmission de ses faits et gestes sur grand écran captée par un professionnel...

Au final, le dressage de l'assiette en mélodie violon live...

Une dégustation en bouchées avec fiche technique...

Pour faire le lien entre le public et le chef, un chroniqueur avisé et spécialiste du monde de la gastronomie...



Festival de la Gastronomie / Les 2 repas gastronomiques

1 dîner le samedi soir...

1 déjeuner le dimanche midi...

Salle de restaurant du château. 120 couverts. Sur réservation.

Le principe : l'alliance de 3 grands chefs pour un repas d'exception, accords mets vins...

Retransmission en salle du travail des chefs en cuisine...

Présentation et échanges des chefs avec les clients en fin de repas...

Service effectué par une brigade de jeunes bénévoles, lycéens novices et/ou élèves écoles hôtelières



Festival de la Gastronomie / Les Ateliers culinaires

Un chef, rien que pour vous ! Sur réservation, en petits groupes...

Une recette à réaliser, vous-même, accompagné par le chef.

Fiche technique, astuces de chefs... Dégustation sur place ou à emporter... Durée : 1h30...



Festival de la Gastronomie / Le Marché des producteurs du Terroir

Parce qu'il n'y a pas de grands chefs sans les produits...

Une trentaine de producteurs et artisans locaux présents tout le week-end, sous chapiteau...

Un espace démo au cœur des artisans...

Des chefs qui cuisinent pour valoriser les produits des artisans du marché du Festival...

Dégustations, découvertes de nouveaux produits, rencontres...



Le Festival de la Gastronomie / Espace VIP CHEFS ... Sur invitation
En partenariat 2019 avec les Champagnes AUTREAU

CHAMPAGNE
Autréau
DE CHAMPILLON



Le Festival de la Gastronomie / Manger vite, bon et bien...

Cantine des Chefs, des petits plats fraîchement cuisinés et mis en bocaux de verre avec ce petit plus qu'est le savoir-faire du Chef Étoilé, Laurent Bacquer...

Choix d'entrées, de plats et de desserts à déguster sur les mange-debout du Festival ou à table sous chapiteau... Délicieux et convivial...

Crock' Chaud, cuisiné et créatif, facile à emporter, conçu et réalisé par Benjamin Agu, le 4 Saisons...

Bar à vin avec sélections du Festival...



Le Festival de la Gastronomie / Mais aussi ...

Des Joutes de chefs : des chefs renommés et des amateurs en équipes s'affrontent autour d'un panier garni imposé, mais surtout dans un esprit festif et convivial. Bonne humeur et belles assiettes garanties...

Une région invitée, ses chefs et ses producteurs....

Débats gourmands, un invité, une discussion, une dégustation, autour d'un thème...

Expo Photos, Emmanuelle Rodrigue, *l'Atelier Photographique*...



Les *partenaires* du Festival...



www.festivalgastronomiequintin.fr

Festival de la **Gastronomie**

10
ans

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations

Château de
QUINTIN

SAMEDI
11
JUIN

DIMANCHE
12
JUIN
2022



© Emmanuelle Rodrigue

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

