

Festival de la **Gastronomie**

12
ans

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

Entrée libre **Château de
QUINTIN**

Soirée d'ouverture
VEND.
31
MAI

SAMEDI

01
JUN

DIMANCHE

02
JUN

2 0 2 4

www.festivalgastronomiequintin.fr
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

© Samuel Jacques



11e édition : 9 / 10 / 11 juin 2023

Chefs du Festival 2023



Olivier Beurné, *L'Amphitryon*, Lorient

David Royer, *Castel Ac'h*, Plouguerneau

Sébastien Martinez, *Moulin de Rosmadec**, Pont-Aven

Clément et Estelle Raby, *La tête en l'air**, Vannes

Guillaume Pape, *L'Embrun**, Brest

Samuel Selosse, *La Table d'Asten**, Binic

Gwenaél Lavigne, *Ô Saveurs*, Saint-Brieuc

Benjamin Agu, *Le manoir le Quatre Saisons*, St Brieuc

Anthony Bertin, Barman à *Castelbrac'h**, Dinard

Laurent Bacquer, *La Cantine des Chefs*, Carhaix

Jean-Daniel Benoît, *Restaurant Le Biniou*, Val-André

Jérôme Pinel, *Pâtisserie Jérôme Pinel*, St-Brieuc

Kevin Gourret, *Restaurant Sao*, Quimper

Samira Elmir, *Pastilla Tempura*, Saint-Brieuc

Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France 2000, Champion du Monde Desserts glacés 2003

Julien Corderoch, *Louise*, Lorient

Anthony Jehanno, *Terre Mer*, Auray

Nicolas Carro, *Restaurant Nicolas Carro**, Carantec

Jérémy Le Calvez, *La Pomme d'Api**, St-Pol de Léon

Olivier Bellin, *Auberge des Glazicks***, Plomodiern

Mathieu Kergourlay, *Château de Boisgelin*, Pléhédel

Julien Lemarié, *Ima**, Rennes

Jean-Jacques Monfort, *Brut*, Saint Brieuc

Florian Michel, Cuisinier de la République

Antoine Le Nôtre, *Pâtisserie Le Nôtre*, Lamballe

B. le Cam et M. Lafaille, *Auberge Vieille église*, Trégastel

Bernard Rambaud, ancien chef étoilé

Ludovic Cam, *Restaurant Sao*, Quimper

Jonathan Santré, Dessert Events, Tréguex

Chefs Du Festival de la Gastronomie 2023



Soirée d'ouverture du Festival, vendredi 9 juin , dans la cour du château

Un programme alléchant , entre Street Food et spectacle d'art de la Rue. Autour du Bar à vin du Festival...

L'accès à la soirée est en entrée libre. Pas de réservation pour les repas

19h : ouverture du site, bar à vin et Street Food.

2 CHEFS de talent. L'un des Côtes d'Armor, l'autre du Finistère, LA TERRE ou LA MER.

A vous de choisir pour un menu dégustation en mode STREET FOOD

Jean Jacques Monfort, BRUT le Restaurant, Saint-Brieuc

Pain bûcheron du Fournil du Légué toasté

Bastrami de veau cuit 20h dans le foin

Béarnaise de salicorne de Morieux

Houmous de fève fermentée du Jardin de la Perrière

Légumes croquants de Lantic au poivre maceron sauvage de Plérin

Jeunes pousses



Kevin Gourret, restaurant Sao, Quimper.

Croustillant de Pain au beurre de Gomasio

L'églefin confit à l'huile de sésame de "l'huilerie Beaujaulaise" et poivre de Voastiperifery

Condiment de concombre brûlé et Miso

Jeunes pousses iodées et vinaigrette à l'Ail noir

21h30 : Spectacle "MAISON FEU" de la Compagnie [Xav to yilo](#)

23h : feu d'artifice

Programme du festival : www.festivalgastronomiequintin.fr



Festival de la
Gastronomie

11
ans

**SOIRÉE
D'OUVERTURE**



© Wilfried Thomas

VENDREDI 9 JUIN 2023

ENTRÉE LIBRE

CHÂTEAU DE QUINTIN

A PARTIR DE 19H

19h / STREET FOOD et Bar à vins

JJ MONFORT, *BRUT*, ST-BRIEUC / KEVIN GOURRET, *SAO*, QUIMPER

21H30 / SPECTACLE "MAISON FEU", CIE XAV TO YILO

23H / FEU D'ARTIFICE



Festival de la Gastronomie

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

Château de QUINTIN

Entrée libre

SAMEDI 10 JUIN

DIMANCHE 11 JUIN

2023

Soirée d'ouverture 9 JUIN

www.festivalgastronomiequintin.fr
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

SAINT BRIEUC ARMOR
CÔTES D'ARMOR
bleu
Côte d'Armor le Département



FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE VEND. 9, SAM. 10, DIM. 11 JUIN

Vend. 9 juin, Cour Château SOIRÉE D'OUVERTURE

19h - Bar à vins / Street-Food
Avec 2 chefs invités !

Kevin Gourret, Sao, Quimper

JJ Monfort, Brut, Saint-Brieuc

21h30 - Spectacle "Maison Feu"
Cie Xav To Yilo

23h - Feu d'artifice



Sam. 10 et Dim. 11 juin 10h / 19h

LES CHEFS DU FESTIVAL

Olivier Bellin⁺⁺, Jérémie Le Calvez⁺, Sébastien Martinez⁺, Nicolas Carro⁺, Clément Raby⁺, Guillaume Pape⁺, Samuel Selosse⁺, Julien Le Marié⁺, Alain Chartier MOF, Olivier Beurné, Julien Corderoch, Anthony Jehanno, Mathieu Kergourlay, Gwénaél Lavigne, Benjamin Agu, JJ Monfort, Anthony Bertin, Florian Michel, Laurent Bacquer, Antoine Le Nôtre, Anaïs et JD Benoit, Brieg et Maxime Lafaille, Jérôme Pinet, Kevin Gourret, Ludovic Cam, Samira Elmir, David Royer, Bernard Rambaud, Jonathan Santré

Les PRODUCTEURS du Festival

L'atelier d'Annabelle, Domaine Triskell Rouge, Le Tour du Lié, Maryline Bel, Ferme du Champs Oisel, Terre d'Ar So, Caveau du Pressoir américain, Brasserie la Ville Porte d'Amour, Silvae Nature, Atelier C'Doudeh, My French Epicerie, Bisou Salé, Miel de Bretons Gast, Graine de Breton, Ikorl, Tibec fin, Autour de l'apéro, Dom. de la Présidente, Histoire de Fruits, Brasserie Galactique, Alicette Confiture, Apéro Délices, Fromages Maison Legris, Kldonakis, Maison du Sureau, Micro Brasserie La Vieille Bourgeoise, Ferme de la Belle Noé, Maraicher Ollivier, Chais les Garçons, Beurre Le Vieux Bourg, Micropousses Cool'Koze, Carexquis, Keesbo salaison

Expo photo E. Rodrigue / Street-Food /
Cantine des Chefs / Bars à vin
2 Repas Gastronomiques (sur réservation)

SAM 10 JUIN

10h - Ouverture du site, marché producteurs
10h30 / 15h - Démonstrations
11h / 12h / 15h - "Brasero des Chefs", OFYR
11h30 / 18h30 - Apéro/muzik autour du Bar
Les Amuses bouches / accordéon / violon
13h - Concours Cuisine Ecoles hôtelières
By Florian Michel "Le chou dans tous ses états"
14h / 16h - Démonstrations Grande Scène
18h - remise Prix Concours Cuisine
20h - Repas gastronomique

Entrée libre

DIM 11 JUIN

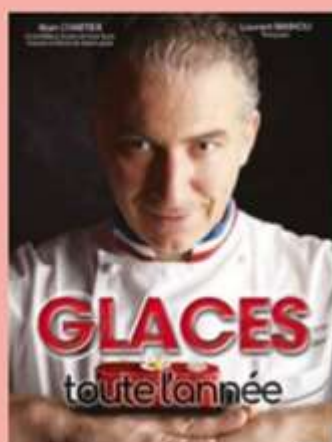
9h - Concours Amateurs by Nicolas Carro
"La Carotte nouvelles dans tous ses états"
10h / 11h / 12h / 14h / 15h / 16h / 17h - "Brasero des Chefs"
10h30 / 14h / 15h30 / 17h - Démonstrations Grande Scène
11h / 14h / 15h30 / 17h - Démonstrations Artisans
11h - Interview O. Bellin⁺⁺
11h30 / 18h30 - Apéro/muzik autour du Bar
Les Amuses bouches / accordéon / violon
13h - Remise Prix Concours Amateurs
13h - Concours Pâtisserie by Antoine Le Nôtre
"Verines glacées à la fraise"
15h - Show Live Sculpture sur Glace
by J. Sante
18h - Remise Prix Concours
Pâtisserie

Dédicace Alain Chartier

Dim 10h/11h30, Le Marque Page

Alain Chartier présidera le Concours Glace et Fraise du dimanche après midi.

Il sera de 10h à 11h30 à la librairie LE MARQUE PAGE, pour une Dédicace autour de son ouvrage « Glaces toute l'Année ».



dédicace

Alain Chartier

Meilleur Ouvrier de France Glacier
Champion du monde Turin 2003

Dimanche 11 juin
10h-11h30

LM LE
MARQUE
PAGE
LIBRAIRIE & AU-DELÀ / QUINTIN

CONCOURS du Festival 2023

Candidature jusqu'au 15/05/23. Pour en savoir d'avantage, rdv sur le site du festival www.festivalgastronomiequintin.fr, ou demande par mail festivaldelagastronomie22@gmail.com.

Au menu, 3 concours au choix !

Concours Cuisine, organisation Florian Michel. Ouvert aux élèves écoles hôtelières

Concours Pâtisserie, organisation Antoine le Nôtre et Gérard Boscher, avec la participation exceptionnelle d'**Alain Chartier**, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde Turin 2003. Ouvert aux élèves écoles hôtelières



Concours amateurs, organisé par Nicolas Carro*. Ouvert uniquement aux amateurs, non pro

Festival de la Gastronomie

SAMEDI 10 JUIN Concours Cuisine

DIMANCHE 11 JUIN 2023 Concours Pâtisserie
Concours Amateurs

Dossier de candidature à renvoyer avant le 15/05/23
www.festivalgastronomiequintin.fr
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

Marché du Festival 2023... Sam. 10 et dim. 11 juin de 10h à 19h. Entrée libre

33 producteurs et artisans , au cœur du Festival

L'atelier d'Annabelle, 22 Ploufragan : pâtisserie, biscuits, Ploufragan
Domaine du Triskell Rouge, 22 Evran, Safran gelée, moutarde, vinaigre cidre, miel d'orange safran, Pâté cochon
Le Tour du Lié, 22 Ploeuc sur Lié, Art de la Table, Bois. Bol, écuelle, coquetier...
Maryline Bel, 22 Ploezal, Conserves légumes cuisinées, rillettes agneau, vinaigre cidre, Préparation fruitières...
La Ferme du Champs Oisel, 22 Hillion, Rillettes et terrines de poulet. Plats préparés à base de poulet
Terre d'Art So', 22 Corlay, Céramiste. Poterie artisanale
Caveau du Pressoir américain, 69 Villié-Morgon, Viticulteurs. Crus Beaujolais. Chiroubles, Morgon, Chénas
Brasserie la Ville Porte d'Amour, 22 Plouvara, Bières
Silvaé Nature, 35 Saint-Malo, Productrice d'Ail noir, poudre de citron, vinaigres, pommé
Atelier C'Doudeh, 22 Lamballe, artisan glacier, glaces artisanales, gâteaux glacés
My French Epicerie, 86 Notre Dame d'Or, Epicerie fine de Petits producteurs de Nouvelle Aquitaine
Bisou Salé, 22 Lamballe, Epices, poivres, seles aromatisés, aromates et mélanges d'épices
Miel de Bretons Gast, 22 Corlay, Apiculteurs récoltants, miel, gelée royale, pollen
Graine de Breton, 22 Ploeuc l'Hermitage, torréfacteur d'alternatives bretonnes, orgé, malt d'Orge, petit épeautre...
Ikori, 72 Le Mans, sélection, transformation, épices, vanille, piments, cacao
Tibec fin, 22 St Jacut de la Mer, Punch, Rhum arrangé, condiments, vinaigres
Domaine de la Présidente, 84 Ste Cécile les Vignes, vins de la Vallée du Rhône (Château Neuf du Pape...)
Histoire de Fruits, 56 Lorient, Cannelés bretons
Brasserie Galactique, 22 Pleguien, Brasserie artisanale, bières
Alicette Confiture, 35 Miniac-Morvan, confitures, compotes et jus de fruits
Apéro Délices, 35 Bréal-sous-Montfort, Gâteaux salés et sucrés, jus de fleurs d'hibiscus
Fromages Maison Legris, 44 Basse Goulaine, fromages affinés de Montagne, gamme Bio.
Kidonakis, 22 Languieux, produits crêtois, huile d'olive extra vierge bio, miel de thym, herbes aromatiques
La Maison du Sureau, 53 Changé, producteur de sureau, produits alimentaires à base de fleurs et baies de sureau
Brasserie La Vieille Bourgeoise, 22 Le Vieux-Bourg, Brasserie artisanale, bières
Ferme de la Belle Noé, 22 Trémuson, Agriculteurs, élevages et cultures. Huiles et farines blé, seigle, sarrasin, chanvre...
Maraicher Ollivier, 22 LE Leslay, Maraîcher, petits fruits, légumes, jus pomme...
Chais les Garçons, 22 Quintin, caviste, sélections Vins
Beurre Le Vieux Bourg, 22 Ploeuc l'Hermitage, Producteur Beurres et fromages
Micropousses Cool'Koze, 22 Le Quillio, Producteur Micro Pousses
Carexquis, 22 Guingamp, Création Artisan gâteau chocolat, biscuit breton caramel
Keesbo, Aux Délices Catalans, 22 Dinan, Charcuterie, salaisons, saucissons, noix de jambon, noix de boeuf
Autour de l'apéro, 49 Morannes, Préparation kit préparation rhum arrangé





Les *chefs* des repas gastronomiques ...

COMPLET

Sam. 10/06/23 20h
soir



Cocktail Show
Anthony Bertin, barman, Castelbrach, Dinard

Benjamin Agu, Manoir le Quatre Saisons, St-Brieuc



Jean-Daniel Benoit, Le Biniou, Pléneuf-Val-André

Kévin Gourret, Restaurant SAO, Quimper



Clément Raby *, La Tête en l'Air, Vannes

Sébastien Vivier, Fromagerie D'Armor, Lanfains



Antoine Le Nôtre, Champion Grand Ouest, Championnat France Dessert, Lamballe

Accords Mets / vin : V & B Dinard-Pleurtaut



Dim. 11/06/23 12h
midi



Auberge de la Vieille Eglise, Trégastel

Guillaume Pape *, L'embrun, Brest



Julien Corderoch, Louise, Lorient

Jérémie Le Calvez *, Pomme d'Api, St Pol de Léon



Olivier Bellin **, Auberge des Glazicks, Plomodiern

Gwenaél Lavigne, Ô Saveurs, St-Brieuc



Assiette de fromages locaux

Accords Mets / vin : Chais les Garçons, Quintin



Une véritable expérience gastronomique ! Aux côtés de chefs de renom !
Apéritif, amuse-bouche / Entrée1 / Entrée 2 / Plat / Fromages / Dessert / café. Accords mets / vins
Menu tout compris à 70 € / pers

Info Billetterie : www.festivalgastronomiequintin.fr





FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE
CHATEAU QUINTIN

ATELIER CUISINE

"LES ALGUES DANS LA GASTRONOMIE"

CUISINEZ AVEC UN GRAND CHEF !

David Royer, Castel Ac'h

2 recettes : Papillote de barbue aux algues / Tartelette citron algues

8 participants ! Sam 10 juin de 9h45 à 11h45. Sous chapiteaux privatisé. Au coeur du Festival

Réservation par mail : festivaldelagastromie22@gmail.com ou par SMS au 06 82 24 02 65

SAMEDI
10
JUIN
9h45 / 11h45

20€

www.festivalgastromiequintin.fr



Partenaires du Festival 2023

Un immense MERCI à l'ensemble de nos partenaires, publics et privés, qui nous accompagnent dans nos projets et nous permettent la réalisation de nos rêves les plus fous pour ce Festival !

Toute l'équipe des bénévoles du Festival se joint à moi pour les remercier sincèrement.

Olivier Chastel, Président du Festival



Merci à nos partenaires 2023





Edition 2023 en images







Edition 2023 en images







Edition 2023 en images





Edition 2023 en images



Festival de la Gastronomie

12
ans

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

Entrée libre **Château de
QUINTIN**

Soirée d'ouverture
VEND.
31
MAI

SAMEDI
01
JUIN

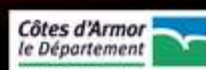
DIMANCHE
02
JUIN

2 0 2 4

© Samuel Jacques



www.festivalgastronomiequintin.fr
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



Infos : www.festivalgastronomiequintin.fr