

Festival de la ^{11^{ans}} Gastronomie

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

Entrée libre **Château de
QUINTIN**

Soirée
VENDREDI
9
JUIN
d'ouverture

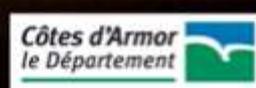
SAMEDI
10
JUIN

DIMANCHE
11
JUIN

2 0 2 3

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

© Samuel Jacques





11e édition : 10 et 11 juin 2023

Chefs 2023 en programmation

Olivier Beurné, *L'Amphitryon*, Lorient

Julien Corderoch, *Louise*, Lorient

Lucas Marteddu, *Le Gavrinis**, Baden

Anthony Jehanno, *Terre Mer*, Auray

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

Nicolas Carro, *Restaurant Nicolas Carro**, Carantec

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

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

Guillaume Pape, *L'Embrun**, Brest

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

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

Mathieu Kergourlay, *Château de Boisgelin*, Pléhédél

Gwenaël Lavigne, *Ô Saveurs*, Saint-Brieuc

Julien Lemarié, *Ima**, Rennes

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

Jean-Jacques Monfort, *Brut*, Saint Brieuc

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

Jérémy Chaen, *Ar Kastel*, Quintin

Florian Michel, Cuisinier de la République

Laurent Bacquer, *La Cantine des Chefs*, Carhaix

Antoine Le Nôtre, *Pâtisserie Boulangerie Le Nôtre*, Lamballe

Anaïs et Jean-Daniel Benoît, *Restaurant Le Biniou*, Val-André - bib gourmand

Brieg le Cam et Maxime Lafaille, *Auberge de la vieille église*, Trégastel

Jérôme Pinel, *Pâtisserie/chocolaterie Jérôme Pinel*, Saint-Brieuc

Kevin Gourret, *Restaurant Sao*, Quimper



Gault & Millau

TABLES
SAVEURS
BRETAGNE



En 2022, étaient présents sur le Festival...

Stéphane Buron **, Le Chabichou, Courchevel, Nicolas Conraud * et * verte en 2022, La butte, Plouider, Nicolas Carro *, Hôtel de Carantec, Carantec, Guillaume PAPE * (2022), L'embrun, Brest, 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, Julien Marsault, Partage, St Renan, Olivier Beurné, Amphitryon, Lorient, Jean-Jacques Monfort, Brut, Saint Brieuc, 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, Gwenaël Lavigne, ô Saveurs, Saint-Brieuc, Mathieu Kergourlay, Domaine de Boisgelin, Pléhédél, Benjamin Agu, Le Manoir Le quatre saisons, Saint-Brieuc



Festival de la
Gastronomie

Soirée Anniversaire !

Château de
QUINTIN



19h00

Magie Close-Up, Street Food, Bar à vin ...

21h30

Spectacle Circassien - "Comme un Vertige"

23h00

Feu d'Artifice à la tombée de la nuit

Entrée Libre



VENDREDI

10
JUIN



Edition ANNIVERSAIRE 2022



Festival de la Gastronomie ¹⁰

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

Château de QUINTIN

Entrée libre

SAMEDI
11
JUIN

DIMANCHE
12
JUIN
2022

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



© Emmanuel Rodriguez



Edition ANNIVERSAIRE 2022



FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE. 10 ANS ! 10 ÉTOILES !

Vendredi 10 juin, Soirée anniversaire

19h - Street-food, Magie Close-up, Bar à vins

21h30 - Spectacle "Comme Un Vertige"

23h - Feu d'artifice

Samedi 11 et Dimanche 12 juin

Expo photo
E. Rodrigue
Tombola
TARANISA

Street-Food
Cantine des Chefs
2 Repas
Gastronomiques
Bar à vin

NOS PRODUCTEURS

Atelier Jaffre, Jus de pomme C. Gaillard, Berthe et Joséphine, My French épicerie, Valentin Moricet, Alexandre Crézé, Chapeau l'Escargot, Fromagerie Menet, Domaine du Triskell rouge, Maryline Bel, Saveurs and cobzh, bières La Vieille Bourgeoise, Fraiseriale de Pellan, glaces Cdoudeh, Ferme de la Craulée, poterie Le Gonidec, Les Gourmandises de la Terre, Beurre Le Vieux Bourg, bière La Ville Porte Amour, maraicher G. Ollivier, Les épices de Cahar, Vins d'Alsace Bio D. Beck, Graine de Breton Y. Gouery, Rhums Ti Bec Fin...

NOS CHEFS

Stéphane Buron+, Nicolas Carro+, Guillaume Pape+, Baptiste Denieul+, Samuel Selosse+, Marc Briand+, Anthony Avoine+, Julien Henotte+, Julien Marseault, Olivier Beurné, Anthony Jehanno, Sébastien David, Antoine Le Nôtre, Florian Michel, Sébastien Lenglet, David Royer, Laurent Bacquer, Gwenaél Lavigne, Mathieu Kergourlay, Benjamin Agu, Jérémy Chaer, Jonathan Santré, J-Jacques Monfort, Antony Bertin...

SAM 11 JUIN, MATIN

8h15 / 12h30 - Espace Concours

Concours Cuisine "Inspiration" by Florian Michel
Présidé par Stéphane Buron++

11h - "Brasero des Chefs", OFYR

Laurent BACQUER, cantine des Chefs

11h30 - Autour du Bar

Apéro/muzik : Trio "Après la Messe"

12h - "Brasero des Chefs", OFYR

David ROYER, Castel Ac'h

SAM 11 JUIN, AM

13h / 17h30 - Espace Concours

Concours "Pâtisserie" by Antoine Le Nôtre

14h / 17h - Démonstrations Artisans

Cuisiniers d'Associations prestigieuses

14h / 15h30 - GRANDE SCÈNE DEMO

Jean-Jacques MONFORT - Brut

16h / 17h30 - GRANDE SCÈNE DEMO

David ROYER, Castel Ac'h

18h30 - Autour du Bar

Apéro/muzik : Trio "Après la Messe"

20h - Dîner Gastronomique

DIM 12 JUIN, MATIN

9h / 12h30 - Espace Concours

Concours Cuisine "Amateurs" by Olivier Beurné
L'Amphitryon - Lorient

10h30 - Grande Scène Démonstration

J. Henotte+, Castelbric

11h - "Brasero des Chefs", OFYR.

Gwenaél LAVIGNE, O Saveurs

11h30 - Autour du Bar

Apéro/muzik : Trio "Après la Messe"

12h - Déjeuner Gastronomique

DIM 12 JUIN, AM

"Brasero des Chefs", OFYR

15h (A. Jehanno) - 16h (M. Kergourlay)
17h (N. Carro+)

Grande Scène Démonstration

14h (N. Carro+) - 15h30 (B. Denieul+ + J. Marseault)
17h (M. Briand+ + A. Bertin Accord Met/cocktail)

Démonstrations Artisans

14h (O. Beurné) - 15h : (A. Bertin cocktail) 16h (A. Jehanno)

15h30 - Atelier Culinaire (Sur inscription)
avec Sébastien Lenglet - Légèrement Sucré

15h - Show Live Sculpture sur glace
Jonathan Santré

10
ANNIVERSAIRE

Entrée libre

Edition ANNIVERSAIRE 2022

3 CONCOURS

Cuisine

Pâtisserie

Amateur



Partenaires du Festival 2022



Les *menus* des repas gastronomiques ...

Samedi 11 juin 20h00

soir

Apéritif

Amuse bouche



Benjamin Agu, Manoir le Quatre Saisons, St-Brieuc
Panacotta asperges, langoustines crispy, coulis de tomate et paprika fumé

...

Entrée



David Royer, Castel Ac'h, Plouguemeau
Tartare de bœuf et huîtres de chez Legris, croquant au sarrasin, herbes et fleurs de nos potagers

...

Plat *



Nicolas Carro, Hôtel Carantec, Restaurant Nicolas Carro *
Le pigeon de nid au sang de la Ferme d'Eneour au café, l'artichaut petit violet de Carantec

Fromage

...

Dessert *



Samuel Selosse, la Table d'Asten*, Binic
Crèmeux Tapachula whisky, malté soufflées, glace au seigle

Café

Dimanche 12 juin 12h00

midi

Apéritif

Pré Entrée



Sébastien David, La Table d'Edgar, St-Brieuc
Maki végétal de langoustines, petits pois mentholé et bouillon infusé à la citronnelle

...

Entrée *



Guillaume Pape, L'Embrun *, Brest
Maquereau grillé à la flamme, artichaut du Léon en texture et crème crue

...

Plat *



Anthony Avoine, Manoir de Lan Kerellec *, Trébeurden
Barbue côtière, viennoise aux anchois et câpres, cima di rapa au grill et jus brun infusé à l'estragon

Fromage

...

Dessert



Antoine Le Nôtre, Champion Grand Ouest, Championnat France Dessert, Lamballe
Fleur de Bretagne. Biscuit Strensel et mousse sarrasin, compotée gel et sorbet fraise

Café

www.festivalgastronomiequintin.fr

info-résa Repas gastronomiques du Festival ...

Au menu : Apéritif, amuses bouches, entrée, plat, fromage, dessert, café. Accords mets/vins **60 €**

2 Repas d'exception, dans la salle de réception du Château. 120 places par repas
Menus à 6 ou 8 mains. Chefs différents le samedi soir et le dimanche midi
Présentation des chefs en salle.

samedi 7 mai Ouverture de la billetterie en avant-première **SAMEDI 7 MAI** de 14h à 18h
Soyez les premiers à réserver vos places !
Rendez-vous à MJC de Quintin. Les Quinconces, 22800 QUINTIN

A partir du 8 mai (attention ! Les places sont limitées. Ne tardez pas à réserver vos repas)

1 / Choisissez la date de votre repas. Samedi soir ? ou dimanche midi ?

2 / Réservation en priorité par mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

SMS ou tél : 06.61.49.87.43 ou 06.82.24.02.65

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

3 / **IMPORTANT !** pour officialiser votre réservation !

Envoyez par la poste votre règlement par chèque à l'ordre du

« Festival de La Gastronomie » 60 € / repas. Pas de tarif enfant. Chèque à expédier à :

Festival de la Gastronomie, Place de la Mairie, 22800 QUINTIN

A réception de votre chèque, votre commande sera validée et vous recevrez un mail de confirmation de votre commande

4 / Vous recevrez un mail pour vous rappeler votre réservation quelques jours avant le Festival. Il suffira de vous présenter dans la cour du Château à la date et heure prévue

www.festivalgastronomiequintin.fr



Edition ANNIVERSAIRE 2022





Edition ANNIVERSAIRE 2022





Edition ANNIVERSAIRE 2022





Edition ANNIVERSAIRE 2022





En 2021, le Festival s'est réinventé...

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

Entrée libre

EDITION SPECIALE



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



Edition spéciale 2021

Le gastro à emporter des Chefs ...

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

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 Sables-Pompadour



David Royer
Castel de K. Plouguerneau

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

16h00



Olivier Beumé
L'Amphitryon, Lorient

Huître sauvage / mousse lubée / jus d'obione / cuir végétal au kalamansi

Dimanche

14h00



Guillaume Papi, L'Embrou, Brest
Finaliste Top Chef 2019

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

16h00



Mathieu Kerguelen
Domaine de Bérigat, Pléhével

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, pâtés, 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 Ploec Sur Lié
Maryline Bel, Bocaux et Légumes, conserve, rillettes agneau, confiture 22 Ploezal
Domaine Rousset Peyraguet, Vins Sauterne, 33 Preignac
Les épices de Cahen, Sels et poivres, 35 Langon
Château Pey Maillet, Vins Haut Médoc, 33 Avensan
La Cave du Dragon Rouge, Chouchenn, l'hydromel de Bretagne, 35 Dinard
Gwenaél Olivier, Maraicher, fruits rouges, jus pommes, légumes, 22 Ploufragan
Didier Beck, vins d'Alsace, 67 Dambach La Ville
Saveurs and Co Bzh, tartina de légumes, confiture, caramels, 56 Melrand
MisteRhum, rhums arrangés, 29 Bohars
Biscuits Le Triskell Art-Koaté, 22 Plounevez-Quintin
Benoît et Julie Mérias, vins blancs AOC Montlouis s/loire, 37 St Martin le beau
L'Épicerie quintinaise, Brastis (Maison Jouffe), produits locaux, 22 Quintin
Casulli 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

Edition spéciale 2021

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 maraichers 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 farcie et confite, suprême basse température et rôti / Betterave / fenouil / radis (Eric Morin)

ou

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

...

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 (Gwenaél 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 Sébasse)

...

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

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

Echappées du Festival 2021

Menu 38€
Echappée N°1 : dim. 31 janvier midi

« Chaud-Froid » de Saint-Jacques et langoustines
Bouillon de têtes à l'anis vert
Pickles de légumes

Turbot rôti
Mini légumes glacés au beurre salé Le Vieux-Bourg
Boulgour coriandre et citron vert
Beurre rouge

« Comme une Religieuse »
Chocolat, Fines de Tonka

Résv. 02.96.33.20.28 maoosolegastro@maoosole.com Nombre de repas limité

d'Info : www.festivalgastronomiequintin.fr Tél. 02 96 74 99 75
festivaldelegastroomic22@gmail.com Site : festivalgastronomiequintin.fr
f festivaldelegastroomic i festivalgastronomiequintin

Échappée N°1



COMPLET

Dim 31 janvier

WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR

© Emmanuel RODRIGUE

Echappées du Festival 2021

• **Menu 38€ Echappée n° 2 dim. 7 mars midi** •

« *Autour de l'oignon de Roscoff* »
Scarmoca, saucisse aux algues

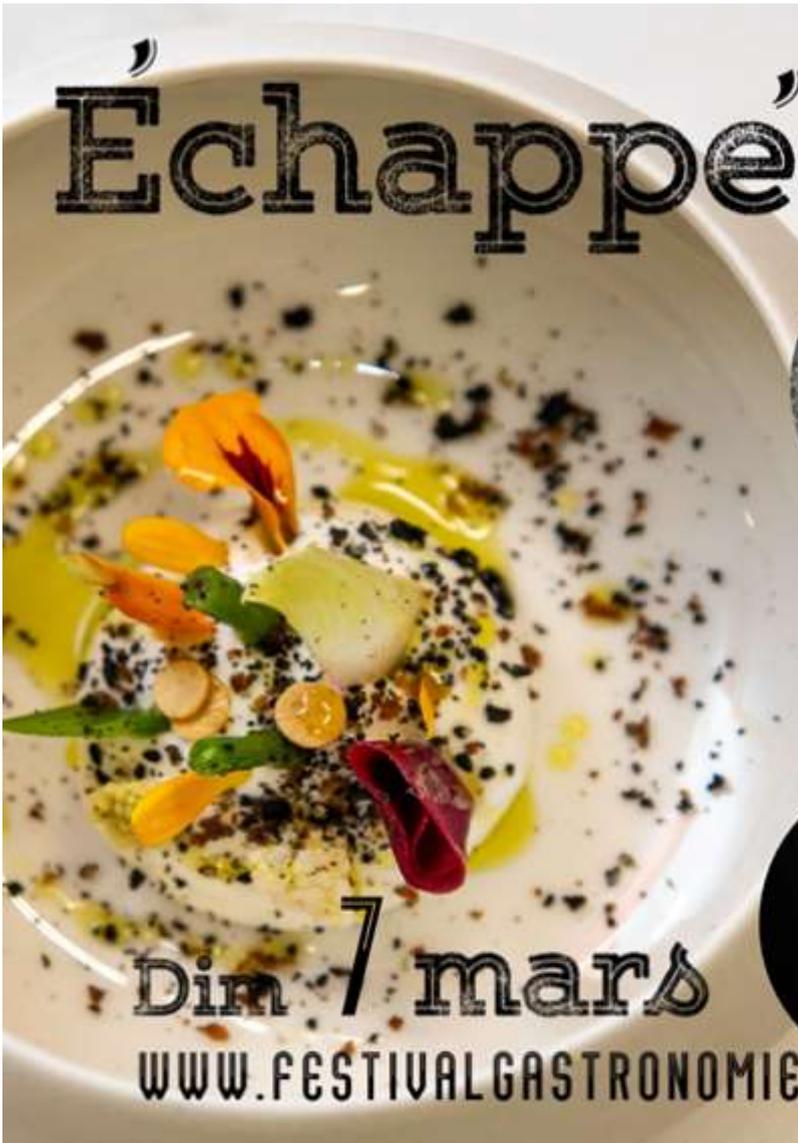
Ballotine de volaille fermière
Pleurotes de la Ferme « la Pleuroterie », Grenailles et asperges vertes
jus corsé

« *Un Corsaire dans les îles* »
Crème glacée vanille infusée Madagascar et fleur de sel
Brunoise de mangues confites et zestes de citron vert bio
Crumble Sarrasin aux graines Kasha
Coutis chaud caramel au beurre salé Le Vieux-Bourg

Réservation au Restaurant Ar Kastel. Tel : 02 90 36 01 75
Possibilité de commander en supplément des boissons sélectionnées pour ce menu

* d'Info sur les échappées : www.festivalgastronomiequintin.fr Tel. 06 82 24 02 65
festivalgastronomie229@gmail.com Site : festivalgastronomiequintin.fr
Facebook : [festivalgastronomie](https://www.facebook.com/festivalgastronomie) Instagram : [festivalgastronomiequintin](https://www.instagram.com/festivalgastronomiequintin)

Échappée N°2



Dim 7 mars

WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR

© Emmanuelle RODRIGUE

Echappées du Festival 2021

Menu 38€ Echappée n°3 Sam. 3 avril

Saint Jacques sautées et poitrine fumé confite à l'orange et gingembre
Déclinaison de carottes,
Bouillon et pesto de fines de carottes au gingembre

Médallion de veau basse température
Asperges vertes rôties et skilaha
Potente olive taggiasca et jus parfumé d'anchois

L'Infiniment noisette
Biscuit croustillant crémeux mousse et glaçage noisette

Réservation : festivaldegastronomie22@gmail.com
Tel. 06 82 24 02 63 (Nombre de repas limité)

A emporter au Restaurant Ô Saveurs, 10 rue Jules Ferry, 22000 St-Brieuc

+ d'Info : www.festivalgastronomiequintin.fr
festivaldegastronomie festivalgastronomiequintin

Échappée N°3

Sam 3 avril



WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR

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

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

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

Échappée N° 4

Sam 8 mai



*Nicolas Carro
Hôtel de Carantec*

*Mathieu Kergourlay
Domaine de Boisgelin*

*Sébastien Lenglet
Légèrement Sucré*



WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR

© Emmanuelle ROBERT

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'Élysée, 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 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

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'Édition 2020

Ancien chef **, 29 Carantec



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*...



Festival de la Gastronomie / Les concours de cuisine

Concours Pâtisserie
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 et Artisans de bouche

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 / 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...

Street Food : cuisiné et créatif, à déguster sur le pouce, conçu et réalisé par des Chefs du Festival

Bar à vin avec sélections du Festival... Et tenu par notre équipe de bénévoles



Festival de la ^{11^{ans}} Gastronomie

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

Entrée libre **Château de
QUINTIN**

Soirée
VENDREDI
9
JUIN
d'ouverture

SAMEDI
10
JUIN

DIMANCHE
11
JUIN

2 0 2 3

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

© Samuel Jacques

