

Festival de la **Gastronomie**

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations
Nouveau ! Forum des Jeunes

Entrée libre

SAMEDI

01
JUN

DIMANCHE

02
JUN

2024

Soirée d'ouverture
VEND.
31
MAI

Château de
QUINTIN

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

©Emmanuelle Rodrigue



SAINT
BRIEUC
ARMOR





Chefs du Festival de la Gastronomie 2024...



Benjamin AGU, Le manoir le Quatre Saisons, St-Brieuc

Laurent BACQUER, La Cantine des Chefs, Carhaix

Olivier BEURNE, **L'Amphitryon, Lorient**

Philippe BRUN, le Château de Sable, Porspoder

Nicolas CARRO *, Restaurant N. Carro, Carantec

Nolwenn CORRE *, Hostellerie Pointe Saint-Mathieu

Sébastien DAVID, Edgar, Saint-Brieuc

Baptiste DENIEUL *, Auberge Tiegezh, Guer de Bretagne

Julien DOUPEUX, **L'Auberge, Ste Anne d'Auray**

Alexandre FRIN, Ombelle, Dinard

Jérôme GOURMELEN *, Ar Men Dù, Névez

Kevin GOURRET, SAO, Quimper

Sylvain GUILLEMOT *, **L'auberge du Pont d'Acigné**

Julien HENNOTE *, Le Pourquoi pas / Castelbrac, Dinard

Mathieu KERGOURLAY, Domaine Boisgelin, Pléhedel

Loïc LE BAIL *, le Brittany, Roscoff

Jérémie LE CALVEZ *, **La Pomme d'Api, St-Pol-de-Léon**

Brieg LE CAM et Maxime LAFAILLE, Vieille Eglise, Trégastel

Erwann LE POGAM, ITSASOA, Carnac

Damien LE QUILLEC, Hyacinthe et Robert, Pontivy

Sébastien LENGLET, Légèrement Sucré, Lamballe

Sébastien MARTINEZ *, Moulin de Rosmadec, Pont-Aven

Florian MICHEL, Cuisinier de la République

Jean-Jacques MONFORT, Brut, St-Brieuc

Charles MOREAU, Granit, Plouharnel 🍷

Mathias NARCISSOT, Pâtissier, Rennes

Corentin OGOR et Klervi TANNIOU, Haut-Linage, **Penmarc'h**

Guillaume PAPE *, **L'Embrun, Brest**

Jérôme PINEL, Pâtissier chocolatier, St-Brieuc

David ROYER, **Castel Arc'h, Plouguerneau**

Samuel SELOSSE *, Asten, Binic



Festival de la
Gastronomie



SOIREE D'OUVERTURE



Manoir
Le Quatre
Saisons

BRUT
LE RESTAURANT

© L. Bal Toqué

VENDREDI 31 MAI 2024

ENTRÉE LIBRE

CHÂTEAU DE QUINTIN

A PARTIR DE 19H

19H / STREET FOOD ET BAR À VINS

BENJAMIN AGU, MANOIR 4 SAISONS, ST-BRIEUC / JJ MONFORT, BRUT, ST-BRIEUC

19H30 ET 21H30 / "LE BAL TOQUÉ"

CRÉATION : CHANSONS ET MUSIQUES GOURMANDES À CHANTER ET DANSER SANS MODÉRATION

23H / FEU D'ARTIFICE

WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR



Vend. 31 mai, Cour Château Soirée d'ouverture 19h / Entrée libre

Bar à vins / Street-Food avec 2 Chefs invités ! Pas de réservation

COMPLÈTEMENT POKÉ ! Benjamin Agu, Manoir Le Quatre saisons, St-Brieuc
volaille Crispy / Guacamole / Coleslaw et sésame noir / Riz cantonais / Pain Focaccia

KIG-ROLL ! Jean-Jacques Monfort, Brut Le Restaurant, Saint-Brieuc
Wrap de bœuf mariné aux herbes sauvages, légumes de saisons, béarnaise à l'ail des Ours

19h30 / 20h30 et 21h30 / 22h30 **“Le Bal Toqué”**

Spectacle / Concert / Ambiance Bastringue et Guinguette !

Création pour le Festival : Chansons et musiques gourmandes à chanter et danser sans modération

" Pour ce répertoire introduisez d'abord des chansons tendres, sur une basse cuivrée bien embouchée, versez une larme de violon, un zeste d'accordéon (nous laissons le piano aux vrais chefs !) et à l'aide d'une batterie cuisine, fouettez bien !

L'émulsion obtenue, ne laissez jamais reposer.

Au coup de feu envoyez poissons biguinés, tango des bouchers, paso mandarines, le tout accompagné d'une dégustation valsée sans modération ! En salle, incorporez le tout à la danse, vous y prendrez goût ! Le bal toqué ? La cuisine au corps ! "

Daniel-Yves Fournier (Accordéon) Jacques Lesire (Violon)

Jérémie Bachus (Percu) Julien Fleury (souba)

23h - **Feu d'artifice**



J *Forum des* Jeunes

Venez nous rencontrer!
Nous avons tant de choses à vous
faire découvrir!

Des professionnels vous parlent de leur passion



SAMEDI
01
JUIN

DIMANCHE
02
JUIN 2024

Dans le cadre du Festival
De la Gastronomie

Château
QUINTIN

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



Festival de la Gastronomie

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Cook-Show, Concours, Démonstrations, Atelier, Causeries, Forum des Jeunes

Entrée libre

SAMEDI
01
JUN

DIMANCHE
02
JUN

Château de
QUINTIN

www.festivalgastronomiequintin.fr

Logo: 31 MAI

Logos of partners: LDC, Cocotte de Bretagne, CÔTES D'ARMOR, Le Village D'HENRI, Big Green Egg, Presse Paysage, GOUËT ÉNERGIES, Daniel NICOLAS, V&B, OFYR, METRO, IGC, ALPHA, BIELLE LEON, LA Cantine des Chefs, DS AUTOMOBILES SAINT-BRIEUC, Excel Audio, E.Leclerc, LE SAINT, Groupama.

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE VEND. 31 MAI, SAM. 1ER, DIM. 2 JUI 2024

Vend. 31 mai, Cour Château SOIRÉE D'OUVERTURE

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

Benjamin Agu, *Manoir*
Le Quatre saisons, Saint-Brieuc

JJ Monfort, *Brut*, Saint-Brieuc

19h30 / 20h30 et 21h30 / 22h30

"LE BAL TOQUÉ"

Création pour le Festival : Chansons et musiques gourmandes à chanter et danser sans modération - Daniel-Yves Fournier (Accordéon), Jacques Lesire (Violon), Jérémie Bachus (Percu), Julien Fleury (Soubas)

23h - Feu d'artifice

Festival de la Gastronomie
SOIRÉE D'OUVERTURE

Logo: 31 MAI

Logo: Brut

Sam. 1er et Dim. 2 juin 10h / 19h

LES CHEFS DU FESTIVAL

Benjamin AGU, Laurent BACQUER, Olivier BEURNE, Philippe BRUN, Nicolas CARRO*, Nolwenn CORRE*, Sébastien DAVID, Baptiste DENIEUL*, Julien DOUPEUX, Alexandre FRIN, Jérôme GOURMELEN*, Kevin GOURRET, Sylvain GUILLEMOT*, Julien HENNOTE*, Mathieu KERGOURLAY, Loïc LE BAIL*, Jérémie LE CALVEZ*, Brieg LE CAM et Maxime LAFAILLE, Erwann LE POGAM, Damien LE OUILLEC, Sébastien MARTINEZ*, Florian MICHEL, Jean-Jacques MONFORT, Charles MOREAU, Mathias NARCISSOT, Corentin OGOR et Klervi TANNIOU, Guillaume PAPE*, Jérôme PINEL, David Royer, Samuel SELOSSE *

LES PRODUCTEURS DU FESTIVAL

Maryline Bel, Beurre Le Vieux-Bourg, Malorhum, Terre Dart So, Kidonakis, Alicette Confiture, Keesbo salaison, Silvae Nature, Le Tour du Lié, La Miellerie de Kerjoly, Bisou Salé, Bock A l'Ouest, La Ferme du Buzuk, ArhumAtisé, Vaumadeuc, Le Craulois, C'Doudeh, Asperges Marion Quillet, Charcuterie Bihouée, Microbrasserie La Vieille Bourgeoise, Domaine du Triskell Rouge, Ferme de la Belle Noé, Apéros Délices, Saveurs and Co Bzh, Le Rucher de l'Arcoat, Tibeclin, Lucenday's House, Cool'koze, Editions La Nouvelle Bleue, Carexquis, COMPoZ Beer, Maraicher Ollivier, Asso Les Vins Bretons (Julien Lefevre et Loïc Fourure), WACOS, Yoann Gouery-Graine de Breton, Au Caveau du Pressoir Américain, La Ferme de St-Daniel, Domaine de la Présidente

TOUT C'QUI S'MANGE !

STREET-FOOD DU MIDI !
Sam. Erwann Le Pogam - Itsasoa
Dim. Benjamin Agu, Manoir le 4 Saisons

CANTINE DES CHEFS DU MIDI !
Sam et Dim. Laurent Bacquer

BAR À VIN ET BAR À BIÈRE

2 REPAS GASTRONOMIQUES
2 COOK SHOW (SUR RÉSA)

AU MENU DU WEEK-END !

30 chefs invités dont 11 étoilés
2 grandes scènes DÉMO de chefs
Brazéro des Chefs et Big Green
3 Concours (Cuisine/ Pâtisserie/Amateur)
1 Atelier Cuisine (sur réservation)
1 Grand Marché des Producteurs
1 Forum des Jeunes (ouvert à tous)
Les P'tites Causeries du Festival (rencontres, interview)
Tombolas / Exposition photos

Entrée libre



Gastronomie *Festival de la*

SAMEDI

1

JUIN

2024

Concours Cuisine

DIMANCHE

2

JUIN

2024

Concours Amateurs

Concours Pâtisserie

Dossier de candidature à renvoyer avant le 15/05/24

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



LES CONCOURS du Festival 2024

Concours de cuisine : « La technique au service de la Gastronomie »

Organisé par Florian MICHEL : professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

Président de Jury : Olivier Beurné, Chef de cuisine et propriétaire du restaurant l'Amphitryon (Lorient 56)

Date : samedi 1er juin 2024

Lieu : Pendant Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau concours.

Remise des prix samedi à 18h00

Concours de cuisine AMATEUR : « La pêche à pied »

Organisé par Florian Michel, professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

Présidente du Jury : Nolwenn CORRE *, Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu

Date : dimanche 2 juin 2024, 9h à 12h30

Lieu : Pendant le Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous chapiteau concours.

Concours de Pâtisserie : « Légumes de saison en Dessert »

Organisé par Florian Michel, professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

Président du Jury : Jérôme PINEL, Pâtisserie-chocolaterie-confiserie, Saint Brieuc

Date : Dimanche 2 juin 2024 de 13h à 17h30

Thème : Pâtisserie à base de légumes de saison au choix. Dessert à l'assiette

Réaliser 7 desserts identiques, sur assiettes

Lieu : Pendant Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau concours.



12^e Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 1^{er} et Dim. 2 juin 2024. Soirée d'Ouverture vend. 31 mai !

ATELIER du FESTIVAL: DANS L'ESPRIT DU TIRAMISU, avec le Chef Aurélien Bodennec

Réservations ouvertes le 10/04/24

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE
CHATEAU QUINTIN

SAMEDI
01
JUN

ATELIER CUISINE
DANS L'ESPRIT TIRAMISU "

9h45 / 11h45 autour du Kofé 532 de Yoann Gouery-Graine de Breton

COMPLET

Cuisinez avec Aurélien Bodennec
Chef Pâtissier de Nicolas Carro *
Restaurant Nicolas Carro*, Carantec

ça se passe Sam 1er juin 2024
de 9h45 à 11h45
Sous chapiteau privatisé
au cœur du Festival

Réservation
indispensable !

Seulement 15 places

Réservation
par mail ou SMS
uniquement

25€



Réservation par mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com ou par SMS: 06 82 24 02 65
www.festivalgastronomiequintin.fr



12^e Festival de la Gastronomie de Quin. Sam. 1^{er} et Dim. 2 juin 2024. Soirée d'Ouverture vend. 31 mai

Marché du Festival 2024... 40 producteurs et artisans, au cœur du Festival

Domaine du Triskell Rouge, 22 Evran, Safran gelée, moutarde, vinaigre cidre, miel d'orange safran, Pâté cochon

La Ferme de Saint-Daniel, Valentin Morisset, 22 Vildé-Guingalan, fleurs comestibles, épices, aromatiques

COMPoZ, 35 La Mézière, Bières gastronomiques

La Vigne et l'Abeille, ARVB (Asso pour le Renouveau du Vin Breton) Loïc Fournure, 56 Theix Noyal, vigneron

Julien Lefevre, ARVB, 22 Merléac, vigneron

Charcuterie Bihouée, 22 Plémet, Andouille, charcuterie

Bock à l'Ouest, 22 Plaintel, Micro brasserie

Le Craulois, 22 Lanfains, Lait Ribot, Produits laitiers fermiers

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...

Maraîcher Ollivier, 22 LE Leslay, Maraîcher, petits fruits, légumes, jus pomme...

Beurre Le Vieux Bourg, 22 Ploec l'Hermitage, Producteur Beurres et fromages

Yoann Gouery, Graine de Breton, 22 Ploec l'Hermitage, torréfacteur d'alternatives bretonnes, orgé, malt d'Orge...

Micropousses Cool'Koze, 22 Le Quillio, Producteur Micro Pousses

Malorhum, 35 Saint-Malo, Rhums arrangés et cuisinés

Editions La Nouvelle Bleue, 56 Lanester, ouvrages Cuisine bretonne

La Ferme du Buzuc, 22 Lantic, Légumes et confitures

Le Rucher de l'Argoat, 22 Cohiniac, Apiculteur

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

Saveurs & Co bzh, 56 Melrand, tartinade légume, caramel, crackers graine

Fromagerie du Vaumadeuc, 22 Pléneuf Val André, Fromages

Asperge de Lanrivain, 22 Lanrivain, asperges

Lucie Ramon, 22 Coetmieux, Pâtisserie, gâteaux de voyage

A Rhum A Tisé, 41 Yvoy le Marron, Rhums arrangés

La Miellerie de Kerjoly, 22 St-Jean-Kerdaniel

Le Tour du Lié, 22 Ploec sur Lié, Art de la Table, Bois. Bol, écuelle, coquetier...

Maryline Bel, 22 Ploezal, Conserves légumes cuisinées, rillettes agneau, vinaigre cidre, Préparation fruitières...

Terre d'Art So', 22 Corlay, Céramiste. Poterie artisanale

Ibahis, 35 Rennes, Boissons à base de fleurs d'Hibiscus

Caveau du Pressoir américain, 69 Villié-Morgon, Viticulteurs. Crus Beaujolais. Chiroubles, Morgon, Chenas

Bisou Salé, 22 Lamballe, Epices, poivres, seles aromatisés, aromates et mélanges d'épices

Tibec fin, 22 St Jacut de la Mer, Punch, Rhum arrangé, condiments, vinaigres

Terroir du Soleil, Domaine de la Présidente, 84 Ste Cécile les Vignes, vins (Château Neuf du Pape...)

Alicette Confiture, 35 Miniac-Morvan, confitures, compotes et jus de fruits

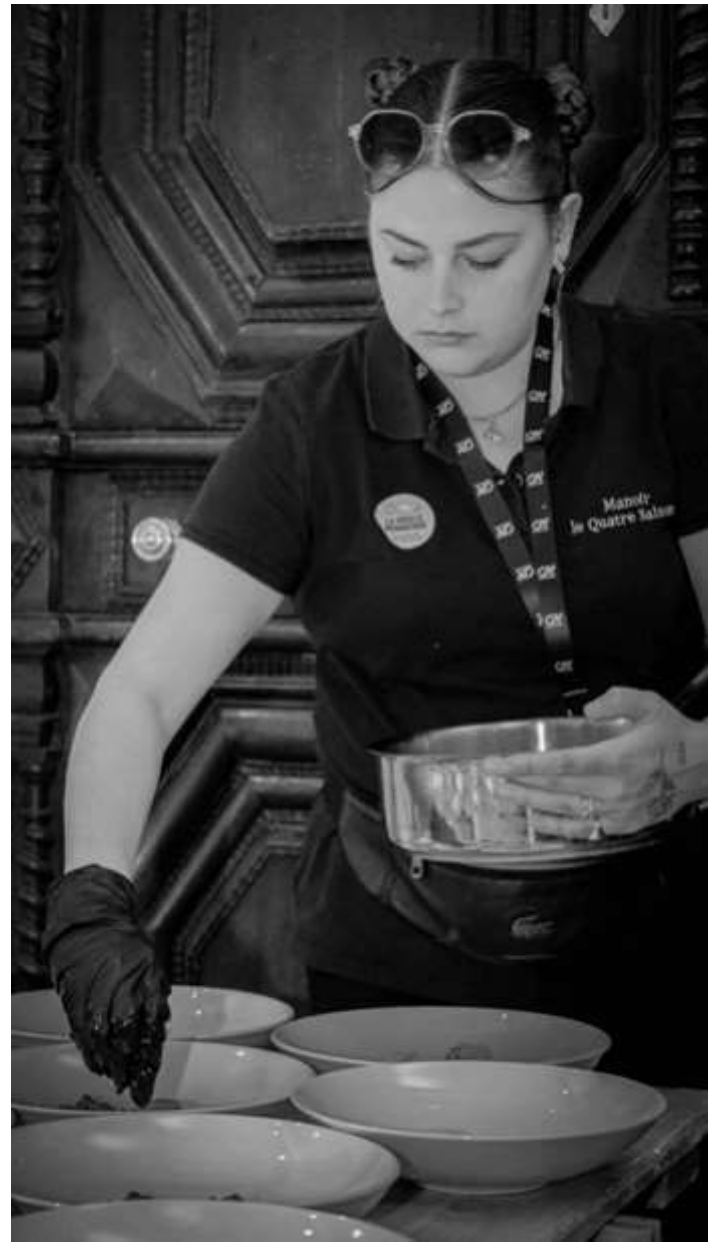
Apéro Délices, 35 Bréal-sous-Montfort, Gâteaux salés et sucrés, jus de fleurs d'hibiscus

Kidonakis, 22 Languieux, produits crétois, huile d'olive extra vierge bio, miel de thym, herbes aromatiques

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







Festival de la Gastronomie
 Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations

Entrée libre

SAMEDI **01** JUIN
 DIMANCHE **02** JUIN

COMPLET

31 MAI

Château de **QUINTIN**

www.festivalgastronomiequintin.fr
 02 98 74 99 75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

**INFO REPAS
 BILLETTERIE**

Info : www.festivalgastronomiequintin.fr

Les chefs repas gastronomiques

Sam. 1/06/24 20h 70€

Erwann LE POGAM, ITSASOA, Carnac
 Charles MOREAU, Granit, Carnac
 Baptiste DENIEUL *, Auberge Tiegezh, Guer de Bretagne
 Julien HENNOTE *, Castelbrac, Dinard
 Jérôme GOURMELEN, Ar Men Dû, Névez

Apéritif, Accords Mets / vin, eau et café

Dim. 2/06/24 12h30 70€

Julien DOUPEUX, L'Auberge, Ste Anne d'Auray
 B. LE CAM et M. LAFAILLE, La Vieille Eglise, Trégastel
 Loïc LE BAIL *, le Brittany, Roscoff
 Jérémie LE CALVEZ *, La Pomme d'Api, St Pol de Léon
 Guillaume PAPE *, L'Embrun, Brest

Apéritif, Accords Mets / vin, eau et café

Le repas gastronomique, c'est quoi ? 1 dîner le samedi soir et 1 déjeuner le dimanche midi, 5 chefs en cuisine Amuse-bouche, Entrée, Plat 1, Plat 2, Dessert. 120 couverts, dans la grande salle de restaurant du Château. Tables rondes de 8 à 10 places. Grand écran avec présentation des Chefs et direct en cuisine. Echange avec les chefs en fin de repas.

Nouveau Les chefs COOK SHOW

Sam. 1/06/24 20h 70€

Carte blanche à Nicolas CARRO *
 Restaurant Nicolas Carro, Carantec

Kevin GOURRET, SAO, Quimper
 Corentin OGOR et Klervie TANNIOU, Haut-Linage, Penmarc'h

Apéritif, Accords Mets / vin, eau et café

Dim. 2/06/24 12h30 70€

Carte blanche à Olivier BEURNE
 Restaurant L'Amphitryon, Lorient

Alexandre FRIN, Ombelle, Dinard
 Mathias NARCISSOT, Pâtissier, Rennes

Apéritif, Accords Mets / vin, eau et café

Le COOK SHOW, c'est quoi ? Une invitation à vivre une expérience unique, en huis clos autour d'un chef et de ses invités. Un menu CARTE BLANCHE, 30 convives maximum au comptoir d'un espace cuisine, dans la salle à manger du Château XVIIIe. En proximité direct avec les chefs et les fourneaux. Un repas hors normes de partage direct avec les chefs !

Info Billetterie : www.festivalgastronomiequintin.fr

Partenaires du Festival 2024

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 2024



12^e Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 1^{er} et Dim. 2 juin 2024. Soirée d'Ouverture vend. 31 mai !





Edition 2023 en images





Joel Marwan

Edition 2023 en images



Edition 2023 en images







Edition 2023 en images



G Festival de la *Gastronomie*

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations
Nouveau ! Forum des Jeunes

Entrée libre

SAMEDI

01
JUN

DIMANCHE

02
JUN

2024

Soirée d'ouverture
VEND.
31
MAI

Château de
QUINTIN

©Emmanuelle Rodrigue

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



Infos : www.festivalgastronomiequintin.fr