

RETROUVEZ
TOUTES LES RECETTES
DES CHEFS EN LIGNE



ANIMATEURS

Thibault Boulais
JOURNALISTE, ANIMATEUR

Justine Jubault
DIÉTÉTICIENNE

POUR PLUS DE DÉCOUVERTES

- Office de Tourisme Guingamp-Baie de Paimpol
- Librairie Mots et Images, Guingamp

RESTAURATION SUR PLACE

MA CRÊPERIE CHEZ VOUS
Belle-Isle-en-Terre

AVEC LA PRÉSENCE
DU PARRAIN DE CETTE
ÉDITION : **LE CHEF ÉTOILÉ**
AUBERGE GRAND'MAISON
MÛR-DE-BRETAGNE

DE LA CUISINE D'ANTAN
À AUJOURD'HUI
ATELIERS / MARCHÉ
PRODUITS LOCAUX
ANIMATIONS
CONFÉRENCES

VEN 29

SAM 30

MARS

11H-18H



3^e FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE
GUINGAMP - ROUDOUROU

Parking gratuit | **STADE DE ROUDOUROU**
400 places | **GUINGAMP**



INFORMATIONS

www.guingamp-paimpol-agglo.bzh
[/actualite/festival-de-la-gastronomie-2024](http://actualite/festival-de-la-gastronomie-2024)

Réservation conférences
et animations au 02 96 43 73 89

GRATUIT
OUVERT À TOUS





- 1 OFFICE DE TOURISME GUIGAMP-BAIE DE PAIMPOL - ACCUEIL
- 2 BENJAMIN LE MEUR (légumineuses), Yvias
- 3 LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE (dressage de gravelax) **VEN 29 MARS**
FERME DE MAX (poulets et porcs sur paille), Pabu **SAM 30 MARS**
- 4 EN TERRE DE VIE (boulangerie), Kermoroc'h
- 5 LES JOLIS PETITS RUCHERS (miels d'abeille noire), Ploumagoar
- 6 FERME DE KERBREIZHIL (légumes diversifiés et fruits), Pédernec
- 7 HOUBLONNIÈRE DE LERZAZOT (agneaux), Brélidy
- 8 BOCAUX ET LÉGUMES (conserves et bocaux), Ploëzal
- 9 FERME DE KERMENGUY (volailles), Quemper-Guézennec
- 10 CIDRERIE GUILLOU LE MAREC (cidre), Paimpol **VEN 29 MARS**
BRASSERIE RÉGIONALE DE L'OUEST (bières), Pédernec **SAM 30 MARS**
- 11 LA PAIMPOLAISE CONSERVERIE (tartinades), Paimpol **VEN 29 MARS**
GAËC VIEILLE BRANCHE (fromages de chèvre), Pont-Melvez **SAM 30 MARS**
- 12 LA BONNE HUMEUR, BRASSERIE ARTISANALE (bières), Paimpol
- 13 LYCÉE HÔTELIER LA CLOSERIE
(Dressage breizh empanadas d'effiloché de bœuf) **VEN 29 MARS**
BARA'KA MIEL (confiseries à base de miel), Bulat-Pestivien **SAM 30 MARS**
- 14 TY LIPOUS (laitages), Moustéru + TRI MARMOUZ (glaces artisanales), Plougonver
- 15 LES JARDINS DE LOÏC (soupes de légumes), Brélidy
- 16 LIBRAIRIE MOTS ET IMAGES, Guingamp
- 17 LES BELLES FRANGINES (laitages), Magoar
- 18 DE LA TERRE À LA MEULE (farine et œufs), Quemper-Guézennec
- 19 LE TACHEN, Pontrieux **VEN 29 MARS**
LES BOLS DE SIDONIE - UCO Bretagne Nord **SAM 30 MARS**
- 20 SAMUEL TETU (huîtres), Loguivy de la Mer
- 21 **RESTAURATION** MA CRÊPERIE CHEZ VOUS, Belle-Isle-en-Terre

Liste sous réserve de modifications

VEN 29 MARS

Démonstrations et dégustations

11H - 17H SALON CÔTES D'ARMOR

PAR LES ÉLÈVES DU LYCÉE
HÔTELIER LA CLOSERIE
SAINT-QUAY PORTRIEUX

4 menus du XII^e au XXI^e siècle

- Moyen-Age : Temple de Lanleff
- Renaissance : Église de Runan
- XIX^e : Prison de Guingamp
- XX^e et XXI^e : Collège de Bégard

Accords mets et vins

11H - 18H SALON CÔTES D'ARMOR

LE TACHEN, PONTRIEUX



À GAGNER : DEUX MENUS
GASTRONOMIQUES
PRÉPARÉS PAR LE CHEF
ÉTOILÉ CHRISTOPHE
LE FUR, À L'AUBERGE
GRAND'MAISON
À MÔR DE BRETAGNE

Récupérez le questionnaire à l'accueil
pendant les deux jours du Festival, répondez
aux questions avec l'aide des producteurs
présents et déposez votre bulletin à la sortie !

Le bulletin gagnant sera tiré au sort
parmi les participations ayant vu juste
à toutes les questions.



* ANIMATIONS AVEC RÉSERVATION, PENSEZ À VOUS INSCRIRE !
INFOS / RÉAS WWW.GUINGAMP-PAIMPOL-AGGLO.BZH / 02 96 43 73 89

CONFÉRENCE

Les modes de consommation à Beauport au XVII^e siècle *

16H30 - 18H SALON LE PEUCH - 2^e ÉTAGE

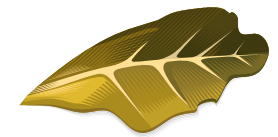
PAR HERVÉ LORANT, PROFESSEUR
DE CUISINE AU LYCÉE HÔTELIER
LA CLOSERIE

4 ateliers de cuisine One-pot, apéritif, dessert breton, goûter malin *

11H - 16H SALON LE PEUCH - 2^e ÉTAGE

PAR GAËLLE PENAULT, COURT-BOUILLON
Participation sur inscription,
ouvert aux spectateurs

SAM 30 MARS



Démonstrations et dégustations

11H - 18H SALON CÔTES D'ARMOR

CHRISTOPHE LE FUR
CHEF ÉTOILÉ DE L'AUBERGE GRAND'MAISON,
MÔR DE BRETAGNE

PIERRE ANTOINE FRANCEZ
CHEF DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
DE PLOUZÉC

GWENOLÉ LE CORRE
CHEF DU RESTAURANT SCOLAIRE
DE SAINT-AGATHON

Les trois chefs s'inspireront des produits
du marché de producteurs pour créer
ensemble un menu et le faire déguster
aux visiteurs !

ANIMATIONS

Chansons aux pommes

11H15 - 11H45 SALON LE PEUCH - 2^e ÉTAGE

SPECTACLE MUSICAL JEUNE PUBLIC
À PARTIR DE 6 ANS

Une cuisinière de la Cuisine Centrale
municipale a reçu une drôle de
commande de la part de sa cheffe
de service : 3 kilos de chansons ?!
Elle décide de relever le défi et de
raconter en chansons la vie de Nono
le navet, de sa naissance dans
une ferme urbaine jusqu'au composteur.

Écriture : Bartone
Interprétation : Lucie Royet

Courses de garçon de café À la découverte des coulisses du stade de Roudourou *

12H - 12H30 KIDS | DE 7 À 9 ANS

16H - 16H30 DUOS PARENTS-ENFANTS
À PARTIR DE 15 ANS

La nouvelle offre étudiante des bols de Sidonie

14H - 17H SALON CÔTES D'ARMOR

AVEC LES ÉTUDIANTS DE L'UCO
BRETAGNE NORD - GUIGAMP

Découvrez et dégustez en avant-
première au Festival de la Gastronomie
cette proposition rapide, saine
et accessible.

CONFÉRENCE

De la fourche à la fourchette : table ronde des acteurs du consommer local *

14H30 - 16H SALON LE PEUCH - 2^e ÉTAGE

ANIMÉE PAR LA CHAMBRE
D'AGRICULTURE DE BRETAGNE

Intervenants : Alain Cheny
Chef à la résidence Kersalic,
Guingamp, Les Belles Frangines
Magoar, Carinne Solo - Sidonie
& Compagnie, Guingamp,
Christian Prigent - Vice-Président
à l'Agriculture à Guingamp-
Paimpol Agglomération

DÉPARTS SALON CÔTES D'ARMOR

Avec un plateau rempli,
arriverez-vous à passer
tous les obstacles présents
sur votre chemin dans
le stade de Roudourou ?

De nombreux lots à gagner !