



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<sup>e</sup> 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

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), Péderneec
- 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), Péderneec **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<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle

- Moyen-Age : Temple de Lanleff
- Renaissance : Église de Runan
- XIX<sup>e</sup> : Prison de Guingamp
- XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> : 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 / RÉSAS [WWW.GUIGAMP-PAIMPOL-AGGLO.BZH](http://WWW.GUIGAMP-PAIMPOL-AGGLO.BZH) / 02 96 43 73 89

## CONFÉRENCE

### Les modes de consommation à Beauport au XVII<sup>e</sup> siècle \*

**16H30 - 18H** SALON LE PEUCH - 2<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 !