



ROCK'N TOQUES REMONTE SUR SCÈNE DU 26 AU 28 MAI 2023

14^e ÉDITION DE L'ÉVÉNEMENT STREET-FOOD GASTRONOMIQUE DE SAINT-BRIEUC

Le collectif de chefs « Rock'n Toques » donne rendez-vous au public le temps d'un week-end autour d'un concept aussi original que gourmand : de la Street-Food gastronomique accessible à tous ! Cet événement culinaire, porté par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, émerveillera de nouveau les papilles des gourmets autour de plats concoctés spécialement par les chefs de la région.

Le concept est simple, offrir des plats de qualité à petits prix : 10 € le plat, 5 € le dessert, et 19€ pour le brunch 3 étoiles. 3 jours de fête et 5 services, c'est la promesse que font les grands chefs autour de créations culinaires spéciales ou en réinventant les classiques, mettant ainsi à l'honneur le patrimoine gastronomique de la Baie de Saint-Brieuc. La richesse des produits du terroir associée au talent des chefs, telle est la recette du succès de ce rendez-vous, qui s'intègre au Festival Art Rock, pour offrir une expérience gustative exceptionnelle à tous, festivaliers ou non !

UN RENDEZ-VOUS GOURMAND, MÉLOMANE ET RESPONSABLE

Parce que Rock'n Toques aime la musique et les artistes, les dégustations se font face à la scène du Village du Festival Art Rock, où les musiciens rythment les journées et les soirées.

Pendant tout le festival, les chefs se succéderont pour proposer des produits frais et locaux, et s'engagent dans une démarche écoresponsable, favorisant le bien manger pour tous. Objectif zéro déchet, zéro gaspillage pour une cuisine saine et durable :

- en travaillant avec des producteurs locaux en circuit-court
- en adaptant le nombre de plats et de desserts en fonction de la fréquentation,
- en sélectionnant les matières des contenants (assiettes, boîte, bol, etc.) recyclables localement : carton ou plastique PS quand il n'y a pas d'autres alternatives

Commerçants, restaurateurs, habitants et visiteurs se retrouvent ainsi en musique pour rendre hommage comme il se doit à la gastronomie. Et pour couronner cet événement : un duo chef-artiste sera conjointement réalisé par le chef étoilé Nicolas Adam et l'une des têtes d'affiche Art Rock, et aussi le très attendu Rock'n Brunch 3 étoiles* qui revient le dimanche midi. Après Juliette Armanet, Julien Doré, Joey Starr ou encore Thomas Dutronc, qui sera l'artiste à enfiler le tablier ? Réponse bientôt dévoilée...

SERONT PRÉSENTS :

Côté salé :

La Vieille Tour * - Nicolas Adam, Ô Saveurs - Gwenaël Lavigne, Le Brézoune - Jonathane Leroy, Auberge Grand Maison - Christophe Le Fur, Le Bruit qui court - Eric Morin, Aux Pesked * - Mathieu Aumont, L'Atelier Romarin - Laurent Hautemulle, Brut - Jean-Jacques Monfort, L'Asten * - Samuel Sélosse, Château de Boisgelin - Mathieu Kergourlay, Le Bevan - Mathieu Robillard.

Côté sucré :

Desserts Events - Jonathan Santré, La Duchesse de Rohan - Benjamin Guillot, La Crêperie de Youenn - Youenn Allano, Boulangerie Pâtisserie Nina - Fabien Cantin, Maison Briec - Alexandre Clolus, Chocolaterie Pâtisserie - Jérôme Pinel, Boulangerie Pâtisserie - Antoine le Nôtre.

INFOS PRATIQUES POUR VIVRE UNE EXPÉRIENCE MULTISENSORIELLE :

OÙ ? Village du festival Art Rock - Place de la Résistance à Saint-Brieuc - Entrée libre et gratuite

QUAND ? Ven. 26 mai : 18h30-22h30 | Sam. 27 mai : 11h30-22h30 | Dim. 28 mai : 11h30-22h30

QUE MANGER ? Des plats audacieux, inédits, cuisinés sous vos yeux midi et soir. L'après-midi, des crêpes, des galettes. Le dimanche midi, l'exceptionnel Rock'n Brunch étoilé.

COMBIEN ? Des petits prix 5 € le dessert, 10 € le plat et 19€ pour le brunch 3 étoiles, 3€50 les boissons

www.rockntoques.fr