



ROCK'N TOQUES REMONTE SUR SCÈNE DU 26 AU 28 MAI 2023 ET DÉVOILE SA PROGRAMMATION CULINAIRE

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, co-organisé par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc et le Festival Art Rock, 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 / Le Bevan - Mathieu Robillard / Aux Pesked * - Mathieu Aumont / L'Atelier Romarin - Laurent Hautemulle / Brut - Jean-Jacques Monfort / Asten * - Samuel Sélosse / Château de Boisgelin - Mathieu Kergourlay / Le Bruit qui court - Eric Morin / Les 4 mains avec : Le Ciel de Rennes - Jean-Marie Baudic / Auberge Grand'Maison * - Christophe Le Fur / IMA * - Julien Lemarié

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

Côté vins et boissons :

Le P'tit Fausset - Lomik Cozian / Passion Vin - Bertrand Leclerc / Le Cellier du Goëlo - Pascal Rubon

Contacts presse :

Jennifer JEAN - SILFRA COMMUNICATION - Tél : 06 45 48 38 40 - jennifer@silfracomcommunication.com
Marine DOUILLARD - BAIE DE SAINT-BRIEUC TOURISME - Tél : 02 96 33 42 29 - marine.douillard@baiedesaintbrieuc.com

RECETTES DE CHEF

Certains chefs ont soufflé les ingrédients principaux de leurs recettes, parfois inédites, faisant la part belle aux produits bretons. Des spécialités locales y seront revisitées ou dépoussiérées :

● **Laurent Hautemulle - Atelier Romarin (chef à domicile et traiteur d'exception)**
– 1^{ère} participation !

Arancini au parmesan / Lieu jaune fumé / Jambon fumé / Légumes de saison

● **Mathieu Robillard - Le Bevan (Pléneuf-Val-André)**

Pomme de terre / Maquereau fumé / Fromage bleu

● **Mathieu Kergourlay - Château de Boisgelin (Pléhédel)**

Pain viennois à l'encre de seiche (sans gluten et sans lactose) / Saucisse de porc / Pommes / Oignons confits / Roquettes / Herbes fraîches / Condiment choux rouges

● **Jean-Jacques Monfort - Restaurant Brut (Saint-Brieuc) – 1^{ère} participation** Poitrine de cochon, galette (galette concoctée par Youenn Allano) et une proposition végétarienne à base de tofu

● **Youenn Allano - La Crêperie de Youenn**

Galettes revisitées en samoussas végétariennes

● **Alexandre Clolus - Maison Briec (Yffiniac) Samedi soir**

Fond de sablé Breton, biscuit moelleux noisette, mousse chocolat au lait-nougat, triangles croustillant au sarrasin et praliné, chouchous, coulis de caramel à la fleur de sel de Guérande, disque de chocolat aux noisettes torrifiées.

● **Jonathan Santré - Dessert Events Dessert**

(Trégueux) Vendredi soir

Brioche feuilletée, crème de noix macadamia, éclats de noix de macadamia caramélisées

Samedi midi

Chantilly mascarpone à la cerise, mousse vanille gousse, coulis de cerise, compoté de cerise, croustillant praliné enrobé de chocolat accompagné de son rocher à la cerise et d'éclats de meringue à la cerise.

● **Benjamin Guillot - La Duchesse de Rohan (Saint-Brieuc)**

Vendredi soir :

Argoat : compotée de pommes cannelle, biscuit, crème montée cream cheese à la vanille et nougatine

Dimanche soir :

Tregor : Brownies, croustillant sarrasin, crémeux chocolat lait équitable et ganache montée caramel

● **Eric Morin - Le Bruit qui court (Quessoy)**

Samedi midi :

Chocolat et poire tonka dans une coque de chocolat Saint-Jacques **Dimanche soir :**

Pain kebab au sarrasin / Poulet mariné aux épices et flambé au chouchen / ketchup d'abricot / pickles / sauce blanche menthe épices fumées.

● **Pâtisserie Jérôme Pinel (Saint-Brieuc) Dimanche midi - Brunch**

Freizh on the Rock : Compotée de fraises aux épices, meringue croustillante, crème mascarpone vanille, chantilly, fraises confites



PROGRAMMATION

Des invités s'inviteront parfois en cuisine pour surprendre les fes]valiers ! Et ce5e année, plusieurs services « en 4 mains » sont proposés :

● **Vendredi soir :**

Nicolas Adam - La Vieille Tour *

4 mains avec **Jean-Marie Baudic**, un des fondateurs de Rock'n Toques, chef du restaurant Le Ciel de Rennes, il a tenu le restaurant Youpala Bistrot à Saint-Brieuc, étoilé au guide Michelin pendant 10 ans

Jonathane Leroy - Le Brézoune

4 mains avec **Christophe Le Fur** - chef étoilé de l'AubergeGrand'Maison. Grand habitué de Rock'n Toques, Christophe Le Fur était présent en 2022 et lors des toutes premières édi]ons.

● **Samedi midi :**

Jonathane Leroy - Le Brézoune

4 mains avec **Alexandre Clolus** de Maison Brieuc

● **Samedi soir :**

Nicolas Adam - La Vieille Tour *

4 mains avec **Julien Lemarié**, chef étoilé de l'IMAà Rennes



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