

14^e ÉDITION DE ROCK'N TOQUES : LE RENDEZ-VOUS STREET-FOOD GASTRONOMIQUE DE SAINT-BRIEUC

UNE PROGRAMMATION CULINAIRE
EXCEPTIONNELLE 26 - 28 MAI 2023

Avec « Rock'n Toques », Saint-Brieuc s'anime cette année encore durant le week-end de la Pentecôte, autour d'une programmation street-food gastronomique, originale et gourmande.

Réunissant un collectif de chefs de la région, passionnés par leur métier, « Rock'n Toques » émerveillera de nouveau les papilles des gourmets autour de plats concoctés spécialement pour l'événement, entre rencontres, partage et convivialité !

Le credo du festival est simple, offrir des plats de qualité à petits prix : 10 € le plat, 5 € le dessert, et 19€ pour le brunch 2 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.

Cette année, le collectif est composé de 20 chefs dont 5 étoilés, 1 artisan crêpier, 1 artisan cidrier et 1 caviste. La richesse des produits du terroir associée au talent des chefs, telle est la recette du succès de ce rendez-vous, ce rendez-vous, **co-organisé par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc et le 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'auteur-compositeur-interprète Benjamin Biolay, et aussi le très attendu Rock'n Brunch 2* qui revient le dimanche midi.**



PROGRAMMATION :

Vendredi 26 - 18h / 22h30 :

Côté Salé :

Nicolas Adam - La Vieille Tour*

Jonathane Leroy - Le Brézoune

Mathieu Robillard - Le Bevan

Côté Sucré :

Jonathan Santré - Desserts Events

Benjamin Guillot - La Duchesse de Rohan

Samedi 27

11h30 / 14h30 :

Côté Salé :

Jonathane Leroy - Le Brézoune

Christophe Cheneaux - Caramel et Compagnie

Laurent Hautemulle - L'Atelier Romarin

Côté Sucré :

Jonathan Santré - Desserts Events

Eric Morin - Le Bruit qui court

15h / 18h00 - « P'tits Creux »

La Crêperie de Youenn - Youenn Allano

18h / 22h30 :

Côté Salé :

Nicolas Adam - La Vieille Tour *

Jonathane Leroy - Le Brézoune

Gwenaël Lavigne - Ô Saveurs

Jean-Jacques Monfort - Brut

Côté Sucré :

Alexandre Clolus - Maison Briec

Fabien Cantin - Boulangerie Pâtisserie Nina

Dimanche 28

11h30 / 14h30 - Le Brunch

Samuel Sélosse - Asten*

Nicolas Adam - La Vieille Tour* et Portland By

Nicolas Adam

Jérôme Pinel - Chocolaterie Pâtisserie

15h / 18h00 - « P'tits Creux »

Youenn Allano - La Crêperie de Youenn

18h / 22h30 :

Côté Salé :

Gwenaël Lavigne - Ô Saveurs

Anthony Avoine - Manoir de Lan-Kerellec*

Mathieu Kergoulay - Château de Boisgelin

Eric Morin - Le Bruit qui court

Côté Sucré :

Benjamin Guillot - La Duchesse de Rohan

Antoine Le Nôtre - Boulangerie Pâtisserie



Des chefs s'inviteront en cuisine pour surprendre les festivaliers, autour de services « en 4 mains » :

• Vendredi soir :

Nicolas Adam - La Vieille Tour* en 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-Briec, étoilé au guide Michelin pendant 10 ans

Jonathane Leroy - Le Brézoune

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

• Samedi midi :

Christophe Cheneaux (Caramel et Compagnie) avec **Jean-Marie Baudic**

• Samedi soir :

Nicolas Adam - La Vieille Tour* en 4 mains avec **Julien Lemarié**, chef étoilé de l'IMA* et Imayoko à Rennes

ILS SERONT AU RENDEZ-VOUS :

Côté salé :

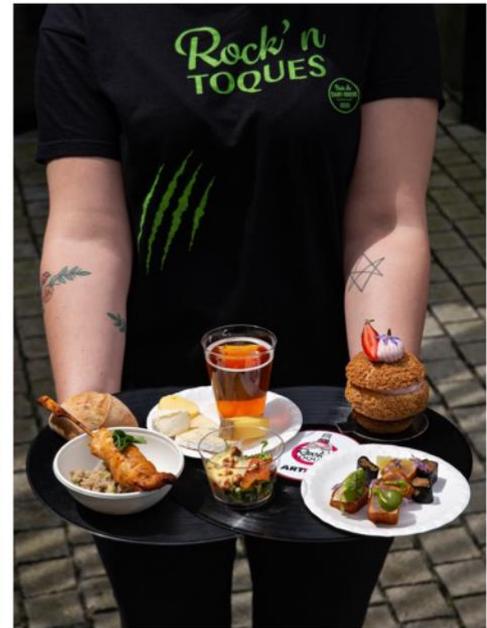
La Vieille Tour* - Nicolas Adam / Ô Saveurs - Gwenaël Lavigne / Le Brézoune - Jonathane Leroy / Le Bevan - Mathieu Robillard / L'Atelier Romarin - Laurent Hautemulle / Caramel et Compagnie - Christophe Chenaux / Brut Le Restaurant - Jean-Jacques Monfort / Asten* - Samuel Sélosse / Château de Boisgelin - Mathieu Kergourlay / Le Bruit qui court - Eric Morin / Manoir de Lan-Kerellec* - Anthony Avoine

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



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 2 étoiles, 3€50 les boissons

www.rockntoques.fr