

## SUCCÈS POUR LES ESCALES CULINAIRES EN BRETAGNE QUI SE SONT DÉROULÉES DU 17 AU 24 JUIN !

Parti de Saint Malo le 17 juin, le catamaran ORC50 Guyader-Savéol a rejoint Lorient vendredi dernier. Après 8 escales à travers la Bretagne pour mettre en valeur les produits et la richesse de cette région, marins et chefs de renom se sont succédés à la barre et en cuisine ! Après ce périple gourmand d'une semaine, le Catamaran rentre en chantier chez Marsaudon Composites pour un arrêt technique de 3 semaines en vue de la Route du Rhum Destination Guadeloupe le 6 novembre 2022.

**De Saint Malo à Lorient, chefs et navigateurs se sont succédés à la barre et en cuisine !**



## ARMOR & ARGOAT ITINERAIRE ENTRE TERRE ET MER

Parce que la Bretagne cumule plusieurs centaines de kilomètres de littoral « Armor » ; de l'intérieur, ses terres « Argoat » peuvent également se vanter de grandes richesses. En cheminant entre terre et mer, l'équipage des Escales Culinaires a pu se laisser tenter par les spécialités du terroir bretons : volaille, fruits & légumes, produits de mer, fleurs & plantes comestibles... autant de produits authentiques et gourmands mis à l'honneur par les chefs pendant les différentes étapes ! Un bilan positif où tous étaient ravis de ces rencontres gourmandes et où il y en avait pour tous les goûts !



Crédit photos et vidéos Martin Viezzer & Sea to See

RDV est pris en novembre 2022 pour le départ de la Route du Rhum Destination Guadeloupe pour Gwen Chapalain et son Catamaran ORC50 Guyader -Savéol. Avant de hisser les voiles, la meilleure table du village sera sans conteste celle tenue par le chef Patrick Jeffroy\*\* qui proposera un menu à 4 mains à découvrir dans le restaurant éphémère pour ce « Rhum Gastronomique »



## Pour revivre les Escales Culinaires 2022

### **Le capitaine Gwen Chapalain a accueilli**

- **Jean Le Cam** (5 participations au Vendée Globe)
- **Faustine Merret**, médaillée d'or de planche à voile aux Jeux Olympiques
- **Servane Escoffier**, navigatrice malouine expérimentée des grandes courses au large
- **Achille Nebout**, skipper professionnel de course au large sur le très réputé circuit Figaro
- **Jean Galfione**, champion olympique du saut à la perche et navigateur de course au large
- **Alain Pichavant**, ancien champion de planche et commissaire général du Salon Nautique de Paris
- **Camille Lecointre**, athlète de l'équipe de France de voile olympique
- **Fabien Delahaye**, skipper de course au large (Figaro, Class40, Imoca)
- **Paul Meilhat**, skipper de course au large en préparation pour le Vendée Globe 2024
- **Arthur Le Vaillant**, skipper Ultime sur la Route du Rhum 2022

### **Aux côtés de Patrick Jeffroy\*\*, sont venus**

- **Laurent Favre-Mot**, chef installé à Dinan
- **Jean-Marie Baudic\***, chef du restaurant Le Ciel de Rennes
- **Yvon Morvan\***, chef du restaurant Le Vioben à Aber Wrac'h
- **Julien Lemarié\***, chef du restaurant Ima à Rennes
- **Mathieu Garrel**, chef du restaurant Bélisaire à Paris
- **Raphael Fumio-Kudaka\***, chef du restaurant La Table du Breizh Café
- **Nicolas Le Tirrand\***, chef du restaurant Sources à Lorient



**Christian Guyader, Président de Guyader Gastronomie**

« Comme tout moment de gastronomie, les Escales Culinaires sont avant tout un moment de convivialité entre les chefs et des marins. Chaque jour, les recettes sont une invitation à (re)découvrir les trésors de la gastronomie bretonne, à travers un voyage à la fois culinaire et maritime. A chaque escale, c'est au plus près des producteurs de notre terroir, que chacun des chefs a sélectionné des produits locaux. L'édition 2022 nous a - une nouvelle fois - fait partager des moments uniques entre terre et mer ! »

**Pierre-Yves Jestin, Président de Savéol**

« Parce que nous sommes attachés à notre territoire, nous avons à cœur de le mettre à l'honneur. Les Escales Culinaires en sont le reflet : elles ont voyagé jusqu'à nos producteurs de fraise et de tomates. Nos produits ont été sublimés pour créer un lien entre le jardin et l'océan par les chefs et marins présents lors de cette 2ème édition ! »

**Patrick Jeffroy\*\* Michelin, ancien chef patron de l'Hôtel de Carantec**

« Les Escales Culinaires sont pour moi un rêve d'enfant devenu réalité ! J'ai toujours été attiré par la mer, et pouvoir barrer et naviguer aux côtés des marins de renoms m'a procuré une immense émotion. Cette rencontre des arts croisés entre voile et gastronomie m'a fait vivre des moments d'exception, m'a fait découvrir des paysages sauvages à couper le souffle et partager des déjeuners chaleureux et gourmands ! »

**Gwen Chapalain, skipper du catamaran Guyader-Savéol**

« 2022 est une très belle édition des Escales Culinaires. Cela prouve une nouvelle fois que les arts croisés de la gastronomie et de la voile ont trouvé leur entente à bord du Catamaran Guyader-Savéol. La Route du Rhum est un sacré défi qui m'attend à présent, et je sais que je pourrais compter sur les bons petits plats de nos amis chefs pour prendre des forces pendant cette compétition ! »

**LES ESCALES CULINAIRES ESPERENT VOUS RETROUVER POUR UNE  
TROISIEME EDITION PLEINE DE PROMESSES EN 2023 !**

Les Escales Culinaires remercient leurs partenaires,  
qui par leur fidèle soutien rendent possible la réalisation de cet évènement.

