

LES ESCALES CULINAIRES PARTENT À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS BRETONS !

Parce que la Bretagne est pleine de richesses, l'équipage des escales culinaires va partir à la rencontre des producteurs locaux pour (re)découvrir leur savoir-faire, avant d'embarquer sur le **catamaran ORC50 Guyader-Savéol**.

A chaque escale, le capitaine **Gwen Chapalain**, embarque à ses côtés marins et chefs de renom. L'objectif : partager un moment unique qui conjugue la gastronomie avec l'amour de la mer et de la Bretagne.

Les marins d'un jour et les marins de toujours vont partir pour un voyage en dehors des sentiers battus en territoire breton !

CHAQUE MENU EST UNE HISTOIRE

L'histoire d'aventuriers qui ont parcouru les mers du monde et l'histoire de passionnés de produits d'exception.

Ensemble, ils vont faire leur marché et imaginer un menu, articulé autour de notes bretonnes et de produits de cette belle région. Un voyage inédit pour travailler avec justesse et finesse les beaux produits de la Bretagne.

Tous les sens sont mis en éveil !

DE SAINT MALO A LORIENT, LES PRODUCTEURS BRETONS À L'HONNEUR !

Parce que leur métier est exigeant, fait de passion et d'engagement, les producteurs bretons s'engagent chaque jour pour faire plaisir à tous les gourmands ! Il était donc naturel pour l'équipage de profiter de l'escale pour aller à leur rencontre !



#1 Escale entre Saint Malo et Lezardrieux/Ile de Bréhat – 17 juin

Avec ses hauts murs de granite, Saint Malo est le point de départ de ce tour de Bretagne à la voile. A bord du catamaran, Servane Escoffier et le chef Laurent Favre-Mot sont les premiers à prendre la mer. Mais avant de voguer, Valentin Moricet va les retrouver à bord pour partager avec eux sa passion des fleurs comestibles. Capucines, bourrache, pâquerettes, pensées, œillets... les fleurs n'auront plus de secret pour nos navigateurs du jour. Et parce que les fleurs en cuisine ont toutes leur place, nos chefs trouveront certainement des idées de recettes pour les mettre en majesté !

#2 Escale entre Lezardrieux/Ile de Bréhat et l'île de Batz – 18 juin

Arthur Levaillant prend la barre pour cette escale qui va mener l'équipage sur l'île de Bréhat, petite commune insulaire au large de Roscoff. Accompagné de Patrick Jeffroy** et de Jean-Marie Baudic, ils vont aller à la rencontre des producteurs sur le marché de Pleubian.

#3 Escale entre l'île de Batz et l'Aber Wrac'h – 19 juin

Sur l'île de Batz, le catamaran accueille Faustine Merret et le chef Yvon Morvan*. L'écrivain Erik Orsenna embarque à leur côté. La fine équipe va partir à la rencontre de Denis Le Hir, producteur d'artichaut à Plouénan.

#4 Escale entre l'Aber Wrac'h et le Tinduff – 20 juin

Pour cette virée en mer d'Iroise, le catamaran accueille à son bord un duo de choc : le navigateur Jean Le Cam et Frédéric Jaunault, MOF à Paris. Avant de prendre la mer, ils vont échanger avec Stéphanie Potereau, productrice de tomates chez Savéol depuis 2003. Elle travaille aussi bien la fameuse tomate Cœur de Pigeon que les variétés comme la Torino ou la Cocktail. Alors pour le déjeuner, la tomate sera certainement au menu !

#5 Escale entre Tinduff et l'île de Sein – 21 juin

Le catamaran poursuit sa virée en mer et accueille à son bord 2 nouveaux navigateurs pour faire route vers l'île de Sein. A sa tête, le Roi Jean (Le Cam), accompagné de Camille Lecointre, va guider Patrick Jeffroy** et Julien Lemarié*. Mais avant de prendre la mer, l'équipage va partager la passion de Jean-Mathieu Le Gall, producteur de fraise installé à Plougastel avec sa femme Véronique. Ce producteur de fraises chez Savéol depuis 1988, perpétue la belle histoire de la fraise de Plougastel entamée il y a plus de 300 ans ! C'est avec fierté qu'il récolte chaque année de délicieuses Gariguettes ! En plat ou en dessert, quelle sera la recette concoctée par notre équipage ?

#6 Escale entre l'Île de Sein et Sainte-Marine – 22 juin

Sur cette escale gourmande, l'équipage composé de Paul Meilhat, Patrick Jeffroy** et Raphael Fumoi-Kudaka* vont suivre les conseils avisés de Jean-Marc Guilcher, pêcheur. La recette du jour mettra le homard à l'honneur... pour le plus grand bonheur de nos navigateurs !

#7 Escale entre Sainte-Marine et Groix – 23 juin

Cap au Sud pour cette escale. Patrick Jeffroy** peut compter sur son compère Matthieu Garrel pour réaliser la recette du jour et mettre à l'honneur le whisky made in Breizh. Car après la visite de la distillerie des Menhirs, les alambics n'auront plus de secret pour notre fine équipe !

8 Escale entre Groix et Lorient – 24 juin

Avant que les voiles du catamaran ne se hissent pour la dernière fois de cette aventure, l'équipage, composé de Nicolas Troussel et des chefs Patrick Jeffroy** et Nicolas Le Tirrand*, va partager la passion de Julien Romagné et (re)découvrir les moules de Groix. De chair orangée et iodées à souhait, elles feront sans nul doute le bonheur de nos gourmets !

[Pour découvrir le teaser de l'évènement, cliquez ici](#)

BON VENT & APPÉTIT !