



ROCK'N TOQUES : EVENEMENT STREET-FOOD GASTRONOMIQUE

Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc

Mardi 19 mars 2024

Communiqué de presse

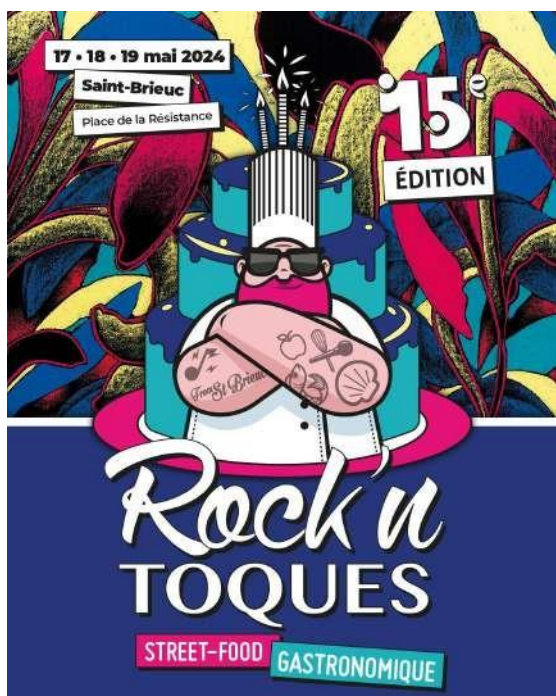
ROCK'N TOQUES, L'ÉVÉNEMENT STREET-FOOD GASTRONOMIQUE DE SAINT-BRIEUC MET À L'HONNEUR LE SAVOIR-FAIRE LOCAL les 17, 18 et 19 mai 2024

En réponse à un public de plus en plus sensible au « bien manger », à la dégustation de mets élaborés avec des produits frais, de saison et à un tarif abordable, la Baie de Saint-Brieuc offre un menu qui donne l'eau à la bouche : une riche palette de produits terre et mer, des professionnels engagés dans la qualité et les circuits-courts et désireux de partager leur savoir-faire. Ainsi, depuis 15 ans, au week-end de la Pentecôte, les chefs quittent leur cuisine pour Rock'n Toques durant le festival Art Rock, consacré meilleure proposition culinaire de festival en 2018.

UNE DESTINATION SAVOUREUSE AU CŒUR D'UN PAYSAGE TYPIQUEMENT BRETON

En Baie de Saint-Brieuc, les chefs sont inspirés par les senteurs et saveurs des produits locaux, dont la fameuse **coquille Saint-Jacques, reine de la Baie**, pêchée d'octobre à avril. Primée **European Destination of Excellence (EDEN)** en 2015 sur la thématique « tourisme et gastronomie locale », la destination s'est vue récompensée pour les efforts engagés en faveur d'une offre touristique innovante, originale, basée sur la gastronomie locale et soutenant les grands principes de durabilité d'un territoire. De la crêperie au restaurant étoilé, les escales gourmandes parsèment la Baie de Saint-Brieuc. Parcs à moules de bouchot, beurrerie, cidreries & brasseries, biscuiteries... Nombreux sont les professionnels qui ouvrent leurs portes au grand public afin de partager leur passion.

ROCK'N TOQUES, L'ÉVÉNEMENT STREET-FOOD GASTRONOMIQUE



L'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc et le collectif de chefs « Rock'n Toques » donnent 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 et le Festival Art Rock**, émerveille chaque année les papilles des gourmets autour de plats concoctés spécialement par les chefs de la région.

3 jours de fête et 5 services, c'est la promesse que font les chefs du collectif 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 !

La composition du collectif s'étoffe chaque année de nouveaux talents afin de partager avec le public leurs savoir-faire et offrir une expérience toujours plus exceptionnelle.

Cette année, le collectif est composé de **15 chefs dont 3 étoilés, 7 pâtisseries, 1 artisan crêpier, 1 artisan cidrier et 2 cavistes.**

Seront présents :

Côté salé :

La Vieille Tour * - Nicolas Adam (Plérin)
Ô Saveurs - Gwenaël Lavigne (Saint-Brieuc)
Le Bruit qui court - Eric Morin (Quessoy)
Caramel & Compagnie - Christophe Cheneaux (Saint-Brieuc) *en 4 mains* avec Le Ciel de Rennes - Jean-Marie Baudic (Rennes)
Brut - Jean-Jacques Monfort (Saint-Brieuc)
Pastilla Tempura - Samira Elmir (Saint-Brieuc)
Le Brézoune - Jonathane Leroy (Ploufragan)
Aux Pesked * - Mathieu Aumont (Saint-Brieuc)
Château de Boisgelin - Mathieu Kergourlay (Pléhédel)
L'Atelier Romarin - Laurent Hautemulle (Côtes d'Armor)
Le Bevan - Mathieu Robillard (Pléneuf-Val-André)
Manoir de Lan-Kerellec * - Anthony Avoine (Trébeurden)
Le Complice - David Da Silva (Saint-Brieuc) *en 4 mains avec*
Qu'importe Le Temps - Jimmy Menit (Trégueux)

Côté sucré :

La Duchesse de Rohan - Benjamin Guillot et Joumana Hindi (Saint-Brieuc)
Boulangerie Pâtisserie Nina - Fabien Cantin (Saint-Brieuc)
L'Atelier d'Annabelle - Annabelle Wayaffe (Ploufragan)
L'Opaline - Alexandre Truquet (Binic-Étables-sur-Mer)
Chocolaterie Pâtisserie - Jérôme Pinel (Saint-Brieuc)
Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie - Antoine le Nôtre (Lamballe)
Textures - Nicolas Masson (Saint-Quay-Portrieux)

Côté vin & boisson :

Le P'tit Fausset (Merdrignac)
Passion Vin (Plérin)
La Cave des Champs (Saint-Brieuc)

Infos pratiques :

- ★ Village du festival Art Rock - Place de la Résistance à Saint-Brieuc - Entrée libre et gratuite
- ★ Ven. 17 mai : 18h30-22h30 | Sam. 18 mai : 11h30-22h30 | Dim. 19 mai : 11h30-22h30
- ★ Des plats audacieux, inédits, cuisinés sous les yeux du public midi et soir. L'après-midi, des crêpes, des galettes. Le dimanche midi, l'exceptionnel Rock'n Brunch
- ★ De la musique en accès libre : scène gratuite avec les musiciens du métro parisien, invités pour l'occasion
- ★ Un événement responsable et engagé

www.rockntoques.fr



©Julien Mota



Baie de 
SAINT-BRIEUC
TOURISME

Restez en contact avec votre Office de Tourisme

2 quater rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc

02 96 33 32 50 www.baiedesaintbrieuc.com info@baiedesaintbrieuc.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux [Facebook](#), [Instagram](#), [Pinterest](#)
& [TikTok](#) @baiedesaintbrieuc