

ROCK'N TOQUES au FESTIVAL ART ROCK les 10, 11 & 12 juin 2011 . Dossier de presse

4^e ÉDITION

Nicolas Adam
La Vieille Tour

Mathieu Aumont
Aux Pesked

Christophe Le Fur
L'Auberge Grandmaison

Gilles Jamme
La Cascade

Yannick Calvier
Carotte et Chocolat

Gwenaël Lavigne
O'Saveurs

Stéphanie Guillemois
L'Air du Temps



**Léna Grisel
et Christophe Cheneaux**
Crêperie des Promenades

Youenn Allano
Crêperie de Youenn

Denis Ozanne
Chocolatier-pâtissier

Didier Piquet
Chef pâtissier formateur

Nicoleta Toparcean
Artisan glacier italien

Pierre Daniel
Chai Pierre

Alain Ecobichon
Cave Victor'Inn

Philippe Maire
Au Petit Récoltant

Gilles Barbé
Cidre bio "le P'tit Fausset"

SHOW DEVANT !

VILLAGE ART ROCK PLACE DE LA RÉSISTANCE

VENDREDI SOIR
SAMEDI ET DIMANCHE
MIDIS ET SOIRS
CRÊPES ET CIDRE
SAMEDI ET DIMANCHE
APRÈS-MIDIS

En partenariat avec l'Office de tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc, le festival Art Rock et le collectif Rock'n Toques ont choisi pour la quatrième année consécutive de mettre leur talent au service du festival. Spécialités culinaires originales, crêpes, cidre et dégustation de vin raviront tous les gourmands.

OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS
DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC
0 825 00 22 22 / info@baiedesaintbrieuc.fr
www.rockntoques.com



• les fonds dans l'eau www.rockntoques.fr

Contacts presse

Didier SIMON
02 96 33 33 57 / direction@baiedesaintbrieuc.com

Sophie ROBILLARD
02 96 77 60 62 / srobillard@baiedesaintbrieuc.com

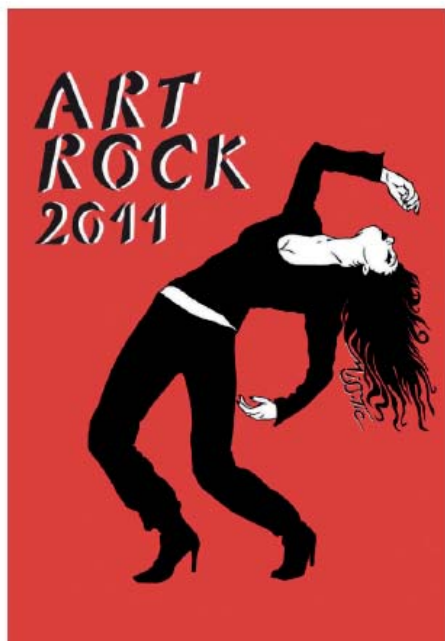
Office de tourisme et des congrès de la Baie de Saint-Brieuc

7, rue Saint -Gouéno - BP 4435
22044 Saint-Brieuc cedex 2
Tel. : 0 825 00 22 22
info@baiedesaintbrieuc.com
www.rockntoques.fr

SOMMAIRE

Art Rock 2011 - 28 ^e édition les 10, 11 et 12 juin 2011	page 3
Show devant !! Rock'n Toques 2011	page 4
Collectif Rock'n Toques : le concept	page 6
Les membres du collectif	page 7
Les plats et les vins à l'affiche	page 10
Les partenaires	page 14
ANNEXES	
Revue de presse	page 18
La gastronomie en Baie de Saint-Brieuc	page 30
L'accueil en Baie de Saint-Brieuc	page 31

ArtRock:28^eédition du jeudi 9 au dimanche 12 juin à Saint-Brieuc, Côtes d'Armor



Le week-end de Pentecôte pour rendez-vous et la Ville de Saint-Brieuc pour décor, Art Rock, festival aux multiples visages, convoque les arts sur scène ou dans des lieux plus atypiques.

Musique, danse, arts plastiques et multimédia, théâtre, photographie, se confondent dans une synergie parfaite.

Lever de rideau sur une programmation séduisante et effrontée à découvrir les 9, 10, 11 et 12 juin à l'occasion d'une 28^e édition frénétique et fédératrice.

Tandis que Miss.tic pose sa griffe de velours sur les murs de Saint-Brieuc et dans l'ancien Monoprix, les six peintres chanteurs de la compagnie Luc Amoros composent et décomposent leurs fresques éphémères comme autant de fenêtres sur le monde. Une empreinte qui marquera la ville autant que les esprits.

Provoquant et subversif, « The Ballad of sexual dependency » bouscule à son tour les pensées. Le milieu punk new-yorkais, immortalisé par la célèbre artiste Nan Goldin dans les années 80, y est mis en musique par le trio surréaliste et savoureusement cynique The Tiger Lillies dans une alchimie palpable.

Dans une grâce diaphane, Agnès Obel et Anna Calvi font frémir un public qui s'abandonne à leur musique ensorcelante, autant qu'au charme oriental d'Hindi Zahra. Place au rock grand standing scène Poulain Corbion avec la classe imparable du gentleman Bryan Ferry et les costumes impeccables des Suédois The Hives. AaRon représente avec élégance la pop à la française, et Aloe Blacc

porte avec brio les couleurs de la soul.

Branchés sur 100 000 volts, The Jon Spencer Blues Explosion, Cali, Klaxons électrisent l'ambiance, relayés par The Inspector Cluzo, Solange La Frange, Radio Radio, Boogers pour une série de lives décalés au Forum de la Passerelle.

Changement de cap pour Yelle et Yann Tiersen. La première revient avec un album fauve à souhait, pendant que le second privilégie la guitare au violon. Quant à Julian Marley et Staff Benda Bilili, ils perpétuent les traditions avec une ferveur communicative.

Parallèlement, les arts multimédias défient les perceptions sensorielles. Alors qu'Ernesto Klar et Kit Webster se jouent de la géométrie de l'espace, Adrien M et Kyle Mc Donald confrontent les spectateurs à la métamorphose de leur propre corps. Le public est également pris à parti par les insectes de Squidsoup et de Chris Sugrue. La frontière entre réel et virtuel n'a jamais été aussi perméable...

Préambule de cette 28^e édition le jeudi 9 juin avec une soirée d'ouverture artistique agitée entre Forum et Grand Théâtre de la Passerelle. Du suffocant « Inject » d'Herman Kolgen au magnétique Ei Wada en passant par le futuriste Hiroaki Umeda, les festivaliers croisent trois artistes hybrides capables de transcender les disciplines dans une tension numérique tangible. Un plateau clôturé par les Islandais Who Knew pour un live volcanique. Musiciens du métro parisien, chefs cuisiniers des Côtes d'Armor, artistes locaux, rencontres littéraires sont également partie prenante de l'affiche du festival Art Rock 2011.

Dans le respect de ses valeurs fondamentales, Art Rock fait tomber les masques et dévoile l'infinie connivence des arts.

Une édition de haute voltage !

Contacts presse Art Rock

Organisation : Association Wild Rose

Direction : Jean-Michel Boinet

Administration : Jérôme Chevalier

Communication : Solène Ouillon assistée de Charlotte Naymark - solene.ouillon@artrock.org

Presse nationale : Claire Malard - claire.malard@artrock.org

Presse régionale : Lauréline Gicquel - laureline.gicquel@artrock.org

Infos médias : 02 96 68 46 25

Infos public : La Passerelle, scène nationale de SAint-Brieuc : 02 96 68 18 40

info@artrock.org / www.artrock.org

Show devant !! Rock'n Toques 2011

→ **Rock'n Toques - Village Art Rock - Place de la Résistance**
du vendredi soir 10 au dimanche soir 12 juin 2011

L'Office de tourisme et des congrès de la Baie de Saint-Brieuc, le festival Art Rock et le collectif Rock'n Toques vous proposent de partager leur passion et leur talent autour d'un événement unique, mix de musique, découverte de saveurs et de qualité.

Pour sa 4^e édition, l'opération Rock'n Toques met en avant les talents de nos chefs et la diversité de notre gastronomie locale, à l'occasion d'une manifestation bien particulière et chère aux briochins, le festival Art Rock. Chefs, crêpiers et cavistes de la Baie vous invitent à découvrir une « gastronomie de rue », festive et accessible à tous, animée par une jeune génération qui souhaite s'investir dans le dynamisme de la ville.

Une manière originale de découvrir le travail des chefs au coeur du festival ! Vous pourrez les voir cuisiner dans un espace dédié à cette attention.

Où ?

Place de la Résistance, en face du Petit Théâtre à Saint-Brieuc : un lieu de vie convivial et d'échange en plein centre ville, animé par des artistes du métro parisien sur la scène attenante.

Que mangera-t-on ?

Des plats audacieux à base de produits locaux et de saison patiemment choisis par nos chefs. A noter cette année le rock'n brunch sera réalisé par 3 chefs étoilés Nicolas Adam, Mathieu Aumont, et Christophe Le fur, Didier Piquet ajoutera sa note sucré avec son club choc ô swing et Gilles Barbé son savoureux jus de pomme bio.

Que boira-t-on ?

Au Petit Récoltant, Chai Pierre et la cave Victor'Inn accueilleront à nouveau cette année des vignerons au sein de leur espace accolé à celui des chefs. Les cavistes vous feront découvrir des vins en accord avec les mets servis. Là encore, Rock'n Toques fait le choix de la qualité et de l'originalité. Les amateurs de cidre seront servis avec le cidre bio «Le P'tit Fausset».

Combien ça coûte ?

3.5 € le dessert ou la crêpe / 7 € le plat / 10.5 € le brunch / 3 € le verre de vin / 2,5 € le verre de cidre ou le soda. Tickets en vente à l'Office de tourisme à partir du lundi 6 juin puis pendant le festival à la billetterie Rock'n Toques : un seul point de vente situé face à la Poste, place de la Résistance.

NOUVEAUTE 2011

Le Lycée La Closerie sort de son cadre habituel pour participer à l'évènement aux côtés des chefs briochins. Après le succès des pains réalisés pour 2010, les élèves de la section Boulangerie/Pâtisserie répondent « présents » pour un nouveau challenge. Buns et Breizh'Sel originaux pour les chefs de Rock'n Toques, et surtout, création avec **YELLE**, d'un sandwich innovant, selon ses préférences,

le samedi 11 juin de 18 à 22h.



A l'affiche de Rock'n Toques

Vendredi soir : Nicolas et Solange Adam - La Vieille Tour / Yannick et Caroline Calvier - Carotte et Chocolat / Gwénaél et Marine Lavigne - O Saveurs / Didier Piquet - formation Didier Piquet / Nicoleta Toparcean - Amici Mieï

Samedi midi : Mathieu et Sophie Aumont - Aux Pesked / Stéphanie et Cédric Gaudin - L'Air du Temps / Yannick et Caroline Calvier - Carotte et Chocolat Denis Ozanne - Pâtisserie Ozanne / Léna Grisel et Christophe Chenaux - Crêperie des Promenades

Samedi soir : Nicolas et Solange Adam - La Vieille Tour / Mathieu et Sophie Aumont - Aux Pesked / Stéphanie et Cédric Gaudin - L'Air du Temps / Denis Ozanne - Pâtisserie Ozanne / Didier Piquet - formation Didier Piquet - Yelle passe à table

**SHOW DEVANT!
SAMEDI SOIR
LE SANDWICH DE
YELLE
& DU CHEF ÉTOILÉ
NICOLAS ADAM**
réalisé par le lycée professionnel
hôtelier La Closerie à St-Quay-
Portrieux.

**10 CHEFS - 2 CRÊPERIES
3 CAVISTES - 1 PRODUCTEUR
DE CIDRE BIO
VILLAGE ART ROCK
PLACE DE LA RÉSISTANCE
SAINT-BRIEUC**

ROCK'N TOQUES

**VENDREDI 10
SAMEDI 11
DIMANCHE 12
JUIN**

Office de Tourisme
et des Congrès de la Baie
de Saint-Brieuc
0 825 00 22 22
info@baiedesaintbrieuc.com
www.rockntoques.fr

SAINT-BRIEUC
Agglomération

Le Télégramme

BAIE DE
Saint-Brieuc

ARTRock

• Site internet: www.rockntoques.fr

Dimanche midi : Nicolas et Solange Adam - La Vieille Tour / Mathieu et Sophie Aumont - Aux Pesked / Christophe Le Fur - Auberge Grand Maison / Didier Piquet - formation Didier Piquet / Youenn Allano - Crêperie de Youenn

Dimanche soir : Christophe Le Fur - Auberge Grand Maison / Gwénaél et Larine Lavigne - O Saveurs / Gilles Jamme - La Cascade / Didier Piquet - formation Didier Piquet / Nicoleta Toparcean - Amici Mieï

Les crêpiers interviendront de 15 h à 18 h

le samedi : Léna Grisel et Christophe Chenaux - Crêperie des Promenades

le dimanche : Youenn Allano - Crêperie de Youenn

Collectif Rock'n Toques : le concept

A l'occasion du festival Art Rock 2008, l'Office de tourisme et des congrès de la Baie de Saint-Brieuc, l'association Wild Rose organisatrice du festival, et les partenaires gastronomiques décident de dédier un espace gourmet au coeur du festival. Le collectif Rock'n Toques est né.

Son but : rendre accessible et faire découvrir les talents des chefs de la Baie, la diversité des richesses du territoire et le dynamisme de la gastronomie locale. Les spécialités culinaires originales, proposées pour l'occasion, ont ravis tous les gourmands : plus de 8 700 repas ont été servis en 3 jours, lors de l'opération reconduite en 2010. Un succès !

Pour l'arrivée du Tour de France à Saint-Brieuc début juillet 2008, chefs, pâtissier chocolatier et cavistes se rassemblent à nouveau sur le village Saint-Brieuc Côtes d'Armor avec des mises en bouche créatives et alléchantes. A cette occasion, 3 000 assiettes ont été servies soit 18 000 mises en bouche.

Le collectif est animé par une jeune génération de chefs qui souhaite s'investir dans le dynamisme de la ville. Il est composé aujourd'hui de 8 chefs, 2 maîtres pâtissier, 2 crêperies, 3 cavistes et 1 producteur de cidre bio, de l'Office de tourisme et des congrès et l'association Wild Rose, organisatrice du festival Art Rock.



Les membres du collectif ROCK'N TOQUES

Aux Pesked 1 étoile au guide Michelin / Jeune talent breton 2009 Gault Millau / le chef : Mathieu Aumont
59, rue du Légué à Saint-Brieuc
02 96 33 34 65 / www.auxpesked.com

Mathieu Aumont, jeune chef étoilé depuis 4 ans donne de la personnalité à ses plats grâce à des expériences professionnelles variées et fructueuses, de nombreux voyages et lectures dans lesquels il puise l'inspiration. « Aux pesked », « aux poissons » en Breton, les plats ont leur accord avec les vins grâce à une cave de quelques 1500 bouteilles ! Mathieu Aumont sélectionne rigoureusement ses produits, élabore des recettes de saison avec beaucoup de créativité... « Ce que je fais, c'est le reflet de ma personnalité. La règle d'or ? Le respect des produits ».

La Vieille Tour 1 étoile au guide Michelin / le chef : Nicolas Adam
75, rue de la Tour - Port du Légué à Plérin
02 96 33 10 30 / www.la-vieille-tour.com

« La Vieille Tour a la gourmandise bien contemporaine », « Cave éblouissante », ou encore « Plats savants et maîtrisés » : les connaisseurs ne tarissent pas d'éloges sur cette excellente adresse... Cela fait 61 ans que La Vieille Tour est un rendez-vous gastronomique, une sorte de « restaurant retour de pêche » comme le dit si joliment Nicolas Adam. « Charmer les papilles autant que les yeux et faire plaisir », telle est la devise de ce chef, normand d'origine, mais breton de coeur ...

Restaurant Carotte et Chocolat Le chef : Yannick Calvier
11, rue du Centre à Plédran
02 96 64 32 52

En plein centre de Plédran, découvrez une petite adresse qui fait bien du bruit : Carotte et Chocolat. Déjà le nom nous attire, en plus il se mange... en tarte spéciale maison. Yannick et Caroline travaillent les produits frais locaux avec créativité, sens artistique et souci du détail. Un décor raffiné, un accueil chaleureux, une très bonne carte de vins. Que dire de plus ? Ici, on est bien tout simplement.

Restaurant l'Air du Temps Le chef : Stéphanie Gaudin
4, rue de Gouët à Saint-Brieuc
02 96 68 58 40 / www.airdutemps.fr

Elle c'est Stéphanie, réalisatrice de délicieux petits plats issus de produits frais du terroir. Elle aime mélanger des saveurs inconnues et surprenantes, servir ses mets dans des cocottes. Ici, les menus sur l'ardoise évoluent au gré des saisons : cocotte de ris de veau aux morilles, Saint-Jacques poêlées et confit de rutabaga, carpaccio d'ananas avec glace pain d'épices et rhum chaud...Côté vins, le couple a opté pour les petits récoltants, bio pour la plupart. Lui, c'est Cédric, il assure le service dans un décor à la fois moderne et traditionnel : grande cheminée en pierre, poutres apparentes, tons clairs. Tous les deux partagent une seule et même passion : la gastronomie.

L'Auberge Grand Maison Le chef : Christophe Le Fur
1, rue Léon Le Cerf à Mur-de-Bretagne
02 96 28 51 10 / www.auberge-grand-maison.com

C'est au cœur de la Bretagne, à deux pas du Lac de Guerlédan, que L'Auberge Grand Maison vous ouvre ses portes. Confortablement installé dans un décor chaleureux et convivial, on y déguste une cuisine créative entre Terre et Mer. On y apprécie la générosité des produits et leur « vraie nature ». Du vin au verre aux petits châteaux en passant par les grands crus, vous trouverez à L'Auberge Grand Maison une gamme riche de millésimes sélectionnés par notre sommelier pour un parfait accord met et vin. Le restaurant est ouvert tous les jours sauf le lundi.

La Cascade Le chef : Gilles Jamme
4, rue des Ponts-Neufs à Hillion
02 96 32 82 20 / www.restaurantlacascade.com

Gilles Jamme mitonne une cuisine gastronomique où chaque produit est révélé sans être dénaturé. Les légumes sont cultivés dans le potager, les produits de la mer et les viandes sont rigoureusement choisis et la carte évolue au fil des saisons. Situé au bord de l'étang la vue depuis la salle est particulièrement agréable.

O'Saveurs Le chef : Gwenaël Lavigne
10, rue Jules Ferry à Saint-Brieuc
02 96 94 05 34 / www.osaveurs-restaurant.com

Bienvenue au paradis des saveurs, et des papilles en effervescence, O Saveurs vous ouvre les portes de son univers raffiné et gastronomique, en plein centre de Saint-Brieuc... Dans une ambiance moderne et chaleureuse, son jeune chef, inventif, nous entraîne dans un festival de goûts et de saveurs, dans le respect des valeurs gastronomiques françaises.

Pâtisserie Ozanne
66, boulevard Charner à Saint-Brieuc
02 96 94 08 06 / www.ozanne-patissier.com

3 avenue Pierre Mendès France à Trégueux (près de jardiland)

Envie de sucré ? Chez Denis et Jocelyne Ozanne vous ne serez pas au bout de vos surprises. Les maîtres mots de la maison sont nature, authenticité, inventivité. Ici, les papilles ne peuvent qu'être charmées par de délicieux et surprenants mélanges : praliné à la nougatine de sarrasin, chocolat fourré au caramel au beurre salé et à la framboise, feuilletine pralinée, crêpe dentelle, biscuit moelleux aux fruits et à la chantilly...
A Saint-Brieuc, ouvert du mardi au samedi 8h-13h 14h30 à 19h30 le dimanche 07h30 à 13h00
A Trégueux, ouvert samedi et dimanche matin 8h30 -12h30

Didier Piquet
17, rue des grèves à Languieux
06 76 99 51 69 / brieg.didier@wanadoo.fr

Chef pâtissier, formateur, consultant et conseiller en entreprise, Didier Piquet reçoit à plusieurs reprises la médaille de bronze du championnat de France des desserts. Après avoir créé aux côtés des chefs à l'Auberge Grand Maison à Mûr de Bretagne, au palace le Gray Albion à Cannes, au moulin de Mougins chez Roger Verger, ou encore au palace Négresco à Nice, il est aujourd'hui formateur à la chambre des métiers de Saint-Brieuc où il propose un cours de desserts de prestige.

Crêperie des Promenades Christophe Cheneaux et Léna Grisel
18 rue des Promenades à Saint-Brieuc
02 96 33 23 65 / www.creperie-des-promenades.com

Ici l'on associe le bon au bio : Christophe prépare chaque midi un plat du jour à partir de produits locaux biologiques et Léna élabore des mets végétariens à partir de légumes frais et de saison. Vos papilles découvriront ainsi une carte originale : galettes aux algues, gratins de légumes aux céréales ou encore la crêpe caramel au beurre salé... Epicerie «commerce équitable» et vente à emporter proposées.

La Crêperie de Youenn Youenn Allano
39, rue de Rennes à Languieux
02 96 33 85 77

Ici, à Languieux, la crêperie se produit devant son public du mardi au samedi, satisfaisant les plus curieux à la fabrication de ses bijoux bretons. Vous trouverez également dans le magasin toute une gamme de produits pouvant accompagner vos crêpes et vos galettes. Durant un an, Youenn a fait ses armes en tant qu'apprenti cuisinier aux côtés de Nicolas Adam au restaurant « La Vieille Tour », puis a appris aux côtés de son père, Gilles Allano, tout un savoir faire que l'on retrouve dans ses crêpes et ses galettes bretonnes. Toutes les crêpes sont élaborées à la farine et lait biologiques, le sérieux de ses fournisseurs fait de ses crêpes une palette de saveurs. Ouvert du mardi au vendredi toute la journée et le samedi matin

nouveau membre / Nicoleta Toparcean - Amici Miei

5 place des Pyrénées - Les Villes Moisan à Ploufragan
06 46 87 68 41 / www.glace-amicimiei.com

Le LABO AMICI MIEI est spécialisé dans la production de glaces, gâteaux glacés, semifreddi, et desserts italiens artisanaux. Nicoleta, artisan Glacier italienne a complété sa formation avec les plus grands maîtres-glaciers dans les écoles italiennes de cet art ancien qu'est la glace artisanale. Ses glaces sont produites, avec des matières premières fraîches, (œufs, fruits, etc...), le lait provient directement de la ferme, les sorbets sont à base d'eau de source. Aucun conservateur ni colorant n'est utilisé. Ses parfums, varient selon la saison et l'imagination créative de Nicoleta. LA AMICI MIEI dispose d'une implantation technologique avancée qui lui permet de produire une glace excellente.

LES CAVISTES DU COLLECTIF ROCK'N TOQUES

Chai Pierre Pierre Daniel

8, rue Michelet à Saint-Brieuc
02 96 33 40 82 / <http://chai-pierre.blogspot.com>

Pierre Daniel se forme à l'Ecole internationale de Sommellerie de Bordeaux et apprend à faire du vin dans plusieurs domaines, Bordeaux, Beaujolais, et même Australie ! Un diplôme de Viticulteur oenologue en poche, il poursuit son périple vinicole à travers pays et régions pour finalement ouvrir un Bistrot-Cave tendance au coeur de la ville. Pierre parle des vins comme seul un passionné peut le faire, que ce soit un vin de Bourgogne ou de Californie, un Bordeaux ou un vin du Chili...

Au Petit récoltant Philippe Maire

86 rue Ville Pépin Saint-Servan à Saint-Malo
02 23 52 33 28/ 09 62 54 01 40 / www.aupetitrecoltant.fr

Le Petit Récoltant, c'est plus qu'une cave à vins classique. C'est un club, une confrérie, un cercle où les adeptes partagent un point de vue bien particulier, celui de Philippe Maire sur ce que doit être le vin... Ainsi, chez lui, les vins sélectionnés doivent être cultivés de manière naturelle, avec un bas rendement et posséder la touche reconnaissable des vigneron qui les produisent ou plutôt les créent car ces vins, c'est du « travail d'artiste », l'expression originale d'une personnalité, des « vins d'auteur », des « histoires en bouteilles ». Bref, que du bonheur à écouter Philippe Maire et à rêver devant tous ces poèmes en bouteille !

Le Victor'Inn Alain Ecobichon

12, rue Saint-Gilles à Saint-Brieuc
02 96 61 36 35 / www.victorinn.fr

Alain Ecobichon est honoré en 2002 d'un « Master of Port », distinction internationale récompensant les meilleurs sommeliers du vin de porto. Ce sommelier caviste a travaillé avec les plus grands : Marc Veyrat, le Plaza Athénée... Côté cave, une sélection de plus de 500 vins, des petits vins de pays aux grands « couturiers du vin », 150 à 200 whiskies, de nombreux champagnes... Côté table, une cuisine de copains dans une salle chaleureuse, une déco d'art « maison » très cosy...

UN PRODUCTEUR DE CIDRE BIO

Gilles Barbé - Cidres et jus de pomme artisanaux et biologiques «Le P'tit Fausset»

2, rue de La Chaussée à Merdrignac
02 96 28 40 19 / leptitfausset@wanadoo.fr

Gilles Barbé propose de découvrir le cidre et le jus de pomme biologique «Le P'tit Fausset», du nom de cette cheville de bois placée sur le devant du fût que l'on enlève pour goûter le bon cidre avant de mettre le fût en perce. Réalisé à partir des pommes d'un seul verger récoltées à l'automne, les pommes sont cultivées sans engrais de synthèse ni pesticide, selon un cahier des charges très strict. [...]

Gilles Barbé, récompensé de 14 médailles pour son cidre artisanal du même nom, servira également cette année le jus de pomme bio «Pépin sonnante».

Les plats à la carte de Rock'n Toques 2011

• Vendredi soir

Nicolas et Solange Adam : La Vieille Tour

→ Crock me l'm famous : lieu jaune au beurre salé écume citron/roquette, escabèche carotte curry, onctuosité de pommes de terre

Yannick et Caroline Calvier - Carotte et Chocolat

→ L'immangeable

Gwénaél et Marine Lavigne - O Saveurs

→ the Bagel's : pain bagel's, chorizo, courgette, mesclun, emmenthal

Didier Piquet - formation Didier Piquet

→ Le club choc ô swing : composition autour du chocolat qui met en scène un club sandwich, un confit exotique, une ganache chocolat grand cru sur un biscuit cacao

Nicoleta Topacean : Amici Miei

→ «Black & White»: glace chocolat noir épicé et glace chocolat blanc noix de coco

→ «Voyage Breizh - Italie»: glace caramel beurre salé avec morceaux de caramel et glace milk-shake à la fraise avec morceaux de fraise

• Samedi midi

Mathieu et Sophie Aumont : Aux Pesked

→ La Pesked Box : sauté de volaille et crevettes, légumes et nouilles chinoises au Tandoori.

Stéphanie et Cédric Gau din - L'Air du Temps

→ Fromveur Fish, vinyl plus au sud : wraps cabillaud, gingembre, citron confit

Yannick et Caroline Calvier - Carotte et Chocolat

→ L'immangeable

Denis Ozanne - Pâtisserie Ozanne

→ the pop fruit : biscuit breton,crèmeux exotique,mousse exotique coulis de fraises parfumé au basilic

• Samedi après-midi

Christophe Cheneaux et Léna Grisel : Crêperie des Promenades

→ crêpe caramel au beurre salé

• Samedi soir

Nicolas et Solange Adam : La Vieille Tour

→ Crock me l'm famous : lieu jaune au beurre salé écume citron/roquette, escabèche carotte curry, onctuosité de pommes de terre

Mathieu et Sophie Aumont : Aux Pesked

→ La Pesked Box : sauté de volaille et crevettes, légumes et nouilles chinoises au Tandoori.

Stéphanie et Cédric Gaudin - L'Air du Temps

→ Fromveur Fish, vinyl plus au sud : wraps cabillaud, gingembre, citron confit

Denis Ozanne - Pâtisserie Ozanne

→ the pop fruit : biscuit breton,crèmeux exotique,mousse exotique coulis de fraises parfumé au basilic

Didier Piquet : Formation Didier Piquet

→ Le club choc ô swing : composition autour du chocolat qui met en scène un club sandwich, un confit exotique, une ganache chocolat grand cru sur un biscuit cacao

• Dimanche midi : Rock'n brunch

Nicolas et Solange Adam : La Vieille Tour

→ oeuf cuit basse température, écume de lard fumé onctuosité de pommes de terre

Mathieu et Sophie Aumont - Aux Pesked

→ Pavé de Lieu Jaune de Ligne pané à la coriandre, concassée de tomates et épices.

Christophe Le Fur - Auberge Grand Maison

→ Gaspacho d'asperges, San Daniel, Vieux Parmesan et Cresson

Didier Piquet - formation Didier Piquet

→ Le club choc ô swing : composition autour du chocolat qui met en scène un club sandwich, un confit exotique, une ganache chocolat grand cru sur un biscuit cacao

Gilles Barbé - Le p'tit fausset

→ jus de pomme bio

Youenn Allano - Crêperie de Youenn

→ Un air de festival : galette saucisse revisitée

• Dimanche après-midi de 15 h à 18 h

Youenn Allano - Crêperie de Youenn

→ la GR34 : crêpe compote de pommes miellée citronnée chantilly sureau

• Dimanche soir

Christophe Le Fur : Auberge Grand Maison

→ Rock and Wok : Poulet émincé et Nouilles sautées œuf au plat, sauce aigre douce.

Gwénaél et Marine Lavigne - O Saveurs

→ the Bagel's : pain bagel's, chorizo, courgette, mesclun, emmenthal

Gille Jamme : La Cascade

→ Jambon Pom Pom Babaaaaa... : jambon confit au cidre, pommes boulangères, savarin de blé noir et chantilly au lard

Nicoleta Toparcean - artisan glacier Amici Mieì

→ «Black & White»: glace chocolat noir épicé et glace chocolat blanc noix de coco

→ «Voyage Breizh - Italie»: glace caramel beurre salé avec morceaux de caramel et glace milk-shake à la fraise avec morceaux de fraise

Didier Piquet - formation Didier Piquet

→ Le club choc ô swing : composition autour du chocolat qui met en scène un club sandwich, un confit exotique, une ganache chocolat grand cru sur un biscuit cacao

Les vins à l'affiche

Le choix de Philippe Maire - Au Petit Récoltant

Vin Paysan Rosé JP CHARPENTIER et Vin Paysan rouge JP CHARPENTIER

JP Charpentier est issu d'une famille de vigneron champenois, ces parents exploitent 4 ha à Verzenay depuis 3 générations ils font leur champagne duraisin à l'habillage. C'est fort de cette expérience que JP Charpentier a abordé la création d'un rosé en Languedoc.

Vin Paysan rosé JP CHARPENTIER

Origine : France, Languedoc, Féline Minervois

Cépage : Carignan et Grenache

Dégré : 11.5 %

Superficie: le domaine Charpentier c'est 2ha 57 pour les rosé et 1.56 pour les rouges

Terroir : grenache sur graves avec sous sols argilo calcaire carignan sur argilo calcaire

Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime

La vigne est conduite à faiblir rendement champenois. Les fruits sont ramassés pour le rosé avec une maturité pulpaire pour réaliser des blancs et non des rouges. Seulement une partie des parcelles sont triées pour ce rosé le solde gardé pour le rouge

Mode de vinification : vendange manuelle en caissette de 30kg, à partir du 18 août sur les grenache jusqu'au 15 septembre sur les carignan. Pressurage direct sur pressoir pneumatique, chargement du pressoir manuel. Pressurage direct doux sans trituration. Le pressurage est contrôlé suivant les normes de la production du champagne, débouillage à froid, ce vin correspond à la fermentation de la « cuvée » en Champagne

Elevage: assemblage des différents cépages en fermentation au fût et à mesure des pressurages fermentation sous bois. Elevage en cuve sur lies jusqu'à obtention d'un nez « champagne »

Vin Paysan rouge JP CHARPENTIER

Type : VDP COTEAUX DE PEYRIAC

Origine : France, Languedoc, Féline Minervois. Terroir de la Livinière

Cépage : 100% Cinsault

Superficie : 1.28 ha

Terroir : cinsault 40% sur les schistes 60% sur les argilo calcaire. Une partie des parcelles sont écartées pour faire le rosé

Taille en cordon de Royat

Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime

La vigne est conduite à faiblir rendement avec ébourgeonnage et effeuillage. Les fruits sont ramassés pour le rosé avec une maturité pulpaire. Les parcelles sont triées pour sélectionner les raisins pour le rosé et le rouge

Mode de vinification: vendange manuelle en caissette de 30kg, Cuvaison de 10 jours avec pigeage. La coule est alors mise en cuve et les presses en barrique pour la fermentation Malo lactique

Elevage: assemblage de la coule et de la presse sortie hivers, élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille sans SO2

Les coups de coeur de Pierre Daniel - Caves bretonnes Chai Pierre

DOMAINE ROUAUD à Pezilla la Rivière

Jérôme&SophieRouaudcultivent,vendangent,vinifient,élèventetmettentenbouteilleleurproduction danslestrictrespectde la NatureetduVin!Lesparcellesdudomainesonttoutessituéesurl'aired'appellation d'origine contrôlée des Côtes du Roussillon Villages.

Les coteaux : terroir argilo-caillouteux à limoneux: «floral et fruité»

Cuvée : **Llosa Blanc**

Cépage : 85% Maccabéo, 15% Muscat

Appellation : Vin de Pays des Côtes Catalanes

Millésime : 2009

Degré : 11.7

Caractéristiques : Maccabéo et Muscat petits-grains vinifié en cuve avec maîtrise de température. Un vin blanc, floral et minéral, pour une cuisine légère, de crudités et de poissons.

Cuvée : **Llosa rosé**

Cépage : 80% grenache noir, 20% grenache gris

Appellation : Vin de Pays des Côtes Catalanes

Millésime : 2009

Degré : 12

Caractéristiques : Mle pressurage direct de ces Grenache noir et Carignan gris donne un jus clair dit «marbre rose». C'est un rosé léger 12% florale, tout en finesse. Très agréable à l'apéritif, sur une cuisine de légumes frais, poissons en papillotes...

Les Terrasses : terroir de Galets Roulées et Gneiss : «typicité et tempérement sudiste»

Cuvée : **Rive Gauche**

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache noir, vignes de 35 et 45 ans

Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Millésime 2008

Degré : 13.5

Caractéristiques : vinification en cuve avec maîtrise de température. Expression typée de Syrah par ses arômes intense de fruits rouges, aux notes épicées. Pour accompagner une viande rouge persillée!

La sélection d'Alain Ecobichon - Cave Victor'Inn

Situé en plein cœur de l'appellation Anjou Brissac, Le domaine de Victor et Vincent LEBRETON, produit une gamme variée de vins écologiques allant des blancs secs et fruités aux grands liquoreux de L'Aubance, ainsi que des rouges de fruits, de pierres et de garde, sans oublier les rosés et les crémants de Loire.

Nous dégusterons pour l'édition 2011 les vins rock'n roll du domaine.

Le **sauvignon 2010** gourmand et minérale, le célèbre **Cabernet d'Anjou** délicatement fruité avec un sucre naturel de raisin, une bulle dynamique de pur chenin et le fameux **Why Not** dont le presse parle tant, un « vin sans alcool » pour les jeunes et les moins jeunes, les futures mamans ou les très sérieux capitaines de route...

Du plaisir pour tout public

Les partenaires de Rock'n Toques 2011

Lycée professionnel hôtelier la Closerie

Saint-Quay-Portrieux

Établissement de formation du C.A.P. au Bac Pro dans les secteurs de la Restauration et de la Boulangerie-Pâtisserie, ouvert à la clientèle au sein de son restaurant d'application et de sa boutique Boulangerie-Pâtisserie, lors des travaux pratiques.

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER



Olivier Le Magoarou, proviseur / Danièle Boutillon, chef de travaux
10, rue Pierre Loti
224101 Saint-Quay-Portrieux
02 96 70 80 70

Méto

Fournisseur officiel de Rock'n Toques en soutien logistique. Mise à disposition de matériel (fours, plancha, meubles froids, matériel de cuisine et de service,...). Méto assure également l'approvisionnement de nombreux produits de l'espace gastronomique.



Méto / Jean-Michel Cozic
5, rue Ampère
22000 Saint-Brieuc
02 96 68 65 00

Amman Mad

Constituée sous forme d'association, Amann Mad valorise l'ancrage culturel et historique des beurres salés produits en Bretagne et en Loire Atlantique. Elle fédère les producteurs de beurres régionaux attachés à la dimension culturelle et patrimoniale de leurs produits qui agissent collectivement pour s'inscrire dans la modernité.



Freddy Thiburce/ Cercles culinaires de France/ Pôle culinaire national des produits laitiers
8, rue du 7^e Régiment d'Artillerie - CS 41208 | 35012 Rennes Cedex
02 99 31 53 06
www.lebonbeurre.com

Bondu

Grossiste en produits de laboratoire pour la boulangerie – pâtisserie, la société BONDU depuis plus de 40 ans a su gagner la confiance des artisans d'une haute tradition. Elle est ainsi devenue la première entreprise régionale de commercialisation et de distribution de matières premières et d'additifs alimentaires dans le domaine des métiers de bouche. Bondu fournit la crème pour les desserts de l'édition Rock'n toques 2010.

Jean Lagoutte
ZI de Kerivin BP 97451
29 674 Morlaix cedex
02 98 62 13 77
www.bondu.com

LES FERMIERSD'ARGOAT, une organisation de confiance

Créé en 1975 à l'initiative de quelques éleveurs de volailles bretons le Groupement qualité des FERMIERSD'ARGOAT regroupe aujourd'hui 240 éleveurs et plusieurs sociétés, installés en Bretagne et répartis dans trois filières de production : la volaille, le porc et les oeufs. Dédié à la promotion et la défense des valeurs attachées au Label Rouge et aux produits de terroir, le Groupement est gestionnaire de 18 cahiers des charges Label Rouge, dont 14 en volailles fermières, 1 en oeuf fermier, 1 en porc fermier, 1 en porc et 5 en charcuteries élaborées à partir de porcs fermiers.

Cette démarche a permis de préserver les valeurs traditionnelles de l'élevage breton, de maintenir un tissu économique et social lié à l'agriculture. volailles fermières en Bretagne



Groupement qualité des fermiers d'Argoat/ Jean-Luc Delalande
18 A rue du Sabot
22440 PLOUFRAGAN
02 96 765 865 -

Cochon de Bretagne

Qualité, origine, transparence : le cochon de Bretagne bien né, bien élevé
En juillet 2000, un groupe d'éleveurs de Bretagne a souhaité valoriser son savoir-faire et tenir compte des préoccupations des consommateurs en mettant en place des pratiques d'élevage permettant de garantir au consommateur une gamme de produits de qualité supérieure et dont l'origine est clairement déterminée.

Cochon de Bretagne/ Laurent Auberge
Immeuble Trégor. Rue Croix Lormel - BP 102
22191 Plérin cedex
02 96 58 61 50
www.lecochondebretagne.com



Celtarmor/ Pêcheurs bretons



Le Groupe Fipêche rassemble en Bretagne quatre entreprises installées dans les principaux ports de pêche de la région - Saint-Quay-Portrieux (22), Erquy (22), Saint-Malo (35), Le Guilvinec (29), Saint-Guérolé (29) - et spécialisées dans la fourniture de produits de la mer bruts, prêts à être cuisinés, vendus en frais ou en surgelés, auprès d'une clientèle professionnelle et grand public.

Sa spécificité : l'émanation industrielle et commerciale de coopératives de pêcheurs bretons, qui se sont réunis entre eux avant de s'associer avec un industriel agro-alimentaire local. La complémentarité de cette collaboration est évidente : les pêcheurs apportent les fruits de leur pêches à l'industriel, qui, en s'appuyant sur son savoir-faire technique et ses compétences commerciales, cherche alors toutes les bonnes idées pour valoriser ces nobles produits auprès de ses clients.

Le Groupe Fipêche est devenu un des acteurs incontournables de l'achat des produits de la pêche en Bretagne, leader national ou régional sur les espèces majeures débarquées en Bretagne, comme la coquille Saint-Jacques, la lotte, la sardine, la raie, la seiche, le calmar, la langoustine, le bar sauvage, le Saint-Pierre, le lieu jaune, etc... Ainsi est née la gamme de produits «Pêcheurs Bretons».

Fipeche / Bertrand Desplat, Directeur général
Nouveau port- BP 36
22410 Saint-Quay-Portrieux
02 96 70 98 41

DUC

1er producteur européen de volailles certifiées, Duc est spécialisé dans la production, l'abattage et la commercialisation de volailles. Spécialiste de la volaille de qualité, Duc propose une gamme complète et variée de produits certifiés et standard, obéissant tous aux critères d'une filière réputée pour son exigence. Duc dispose de 4 sites de production implantés en France et est présent, depuis décembre 2007, en Bulgarie.

Tatiana PHILIPPON
Responsable Marketing et développements produits DUC
Grande Rue
89 771 CHAILLEY
03.86.43.54.45



LE FLAHEC

Acteur reconnu dans la distribution de produits frais sur les Côtes d'Armor depuis 30 ans.

La S.A.R.L. LE FLAHEC s'est installée depuis le 1er janvier 2010 dans de nouveaux locaux à Yffiniac.

LES FRUITS ET LEGUMES SONT LE COEUR DE NOTRE METIER, cependant au fil des années, nous avons adapté notre gamme produits à une demande plus spécifique. L'ouverture du nouvel entrepôt a faciliter les échanges que nous offre l'industrie agro alimentaire locale (Stalaven, Sobreval, LDC...). Aujourd'hui nous sommes heureux de proposer à notre clientèle une gamme plus complète. Notre catalogue général passe de la 4è et 5è gamme aux plats traiteurs et depuis cet été à la volaille fraîche.

lieu-dit Ferrère
22120 YFFINIAC
02 96 62 21 50



CENTRE AVICOLE DE LALANDE

Thierry Le Helloco
33 rue des Mottes
22440 PLOUFRAGAN
02 96 94 02 02



Chocolaterie Cluizel

Chocolatier depuis 1948, Michel Cluizel fait partie des rares cacaofévrier (transformateurs de fèves de cacao) dans le monde. Il élabore ainsi des chocolats d'exception et s'attache à découvrir des plantations remarquables pour élaborer des chocolats qui ont une histoire, à déguster et à comparer tels des grands vins. En nouant des relations directes et durables avec des planteurs renommés, Michel Cluizel s'affirme comme l'un des meilleurs experts en cacao et garantit ainsi la meilleure traçabilité possible.

Chocolaterie Michel Cluizel/ Delphine Yard
Avenue de conches
27240 Damville
02 32 35 60 00
www.cluizel.com



Moulin de Poulhibet / Les moulins bretons

Fabricant producteur de farine et semoules. Fournisseur officiel en farine de l'édition Rock'n Toques 2010.

Les moulins bretons
Lieu Dit Poulhibet
22530 Mur De Bretagne
02 96 67 10 60



Valrhona chocolat

Inspirateur du monde de la gastronomie
Créée en 1922 par un pâtissier de la vallée du Rhône, Valrhona - marque déposée en 1947, est devenue leader mondial du grand chocolat. Comprendre la «success story» Valrhona, c'est identifier sa vocation d'accompagnement des artisans de renom, son ambition d'innovation auprès des grands chefs de la restauration et sa quête passionnée d'excellence.

Valrhona / Virgile Lerissel
14, Avenue du Président Roosevelt - BP40
26 602 Tain l'Hermitage
04 75 07 90 90
www.valrhona.com

**Le collectif Rock'n Toques,
Art Rock et
l'Office de tourisme et des congrès de la Baie
de Saint-Brieuc remercient vivement leurs partenaires**

Rock'n Toques. Les toqués remettent le couvert



Le collectif Rock'n Toques s'est réuni hier après-midi, à La Passerelle, pour occuper les places qui seront proposées lors du festival Art Rock.

Ils avaient ravi les papilles des festivaliers pour la première fois, l'an passé, lors du festival Art Rock. Dans deux semaines, restaurateurs et cavistes leur donneront un nouveau rendez-vous, place de la Résistance.

« J'étais loin de penser, il y a un an, qu'on allait recommencer une telle aventure ». Synthétiseur: Jean-Michel Bonnet, directeur de l'association Wild Rose (*), lorsqu'il évoque « Rock'n Toques ». Il est vrai que face aux onze chefs (dont quatre italiens) et trois cavistes sur un festival comme Art Rock, c'est de ne peut plus régulier.

3.000 repas servis en 2008
L'an passé, plus de 3.000 repas avaient été servis en trois jours. Cette année encore, vendredi 25 (de 17 h à 2 h du matin), samedi 26 (de midi à 2 h du matin) et dimanche 31 mai (de midi à 2 h du matin), les mets des « toqués » de la base de Saint-Brieuc, devraient ravir les papilles des fins gourmets, festivaliers ou non, pour la modique somme de 6 €. L'association propose par l'office de tourisme de la base de Saint-Brieuc, le collectif Rock'n Toques et l'association Wild Rose. D'autant que les convives seront installés dans un espace plus grand mais toujours placé de la Résistance, avec les artistes de la

BATP pour l'ambiance.

Trois nouveaux restaurateurs

Trois restaurateurs feront leur apparition dans deux semaines: il s'agit de Yannick Colvier (« L'Ambré et Chocolat » à Pédernan), Stéphane Gallenec (« L'Air du Temps », rue de Gault à Saint-Brieuc) et les gastronomes-chocolatiers Denis et Jocelyne Guenne (« Guenne », boulevard Charner à Saint-Brieuc). Autre nouveauté: « L'accord sera mis sur l'accompagnement mets-vins », précise Jean-Michel Bonnet. Les revistes seront placés au plus près des restaurateurs au lieu de se trouver dans les stands de vente afin de mieux se mixer plats et breuvages.

Des créations culinaires artistiques

Tous ces chefs veur mettre en appétit mais qu'est-ce qu'ils vont bien pouvoir nous proposer ? Tout plein d'activités appétissantes qui méritent bien la diversité des personnalités artistiques et culinaires. Par exemple, Mathieu Auriant (« Aux Feubes ») servira un sandwich « Pecked » version « feubé » en remplaçant le monde par du moque-

aux, Tannec et Caroline Colvier (« Le Cœur et Chocolat ») préparent un tartare de lapin à Tortorec, Nicolas Aden (« La Vieille Tour »), un « foiebeccot » comme en « Legs », exposition qui évoque un titre de Bauhaus dans l'album « Bleu Pénale ». Et que prouve bien que restaurateurs et cavistes sont intégrés au festival au même titre que les artistes.

« Saveur Graphix »

Au moins, elle établit une proximité entre l'art culinaire et l'art plastique, une recette grand format appelée « Saveur Graphix » sera réalisée lors du week-end de la Pentecôte. Antoine Chénou, artiste peintre professionnel, mènera les festivaliers à l'élaboration du fond de sauce. Puis le « cuisiner » reprendra les rênes de la casserole et arroschera le tout de ses couleurs vives.

Bref, pendant le festival, l'art de la table se mêlera respectueusement à l'art de la cuisine.

Isabelle Gouzenec

(*): organisation du festival

ROCK'N TOQUES TABLE ET SCÈNE : MÊME COMBAT

Le collectif Rock'n Toques s'est réuni hier après-midi, à La Passerelle, pour évoquer les plats qui seront proposés place de la Résistance, lors du festival Art Rock, les vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 mai. Onze restaurateurs (dont quatre étoilés) et trois cavistes raviront, pour la seconde fois, les papilles des festivaliers ou du grand public en général pour la modique somme de 6 € l'assiette.

Page 16



Le Télégramme. 15 mai 2009



Saint-Brieuc

*C'est France
15/05/09*

Les Rock'n toques remettent le couvert !

Après le succès de l'an dernier, ils reviennent régaler les papilles des festivaliers d'Art Rock.



Le collectif Rock'n toques avec Jean-Michel Boinet, quatrième, au deuxième rang, en partant de la gauche.

Pour un coup d'essai c'était un coup de maître ! Après le succès de l'an dernier, les Rock'n toques remettent le couvert et déboulent à nouveau dans le village d'Art Rock. Les Rock'n toques ? Un collectif de chefs cuisiniers, d'artisans, de cavistes qui met ses savoir-faire et talents au service des festivaliers. Le tout avec des produits de qualité. L'an dernier, le collectif avait cuisiné et servi plus de 3 000 plats originaux et inventifs. « À travers ce projet, concept unique dans les festivals, on a développé un véritable esprit de famille », souligne Jean-Michel Boinet, directeur artistique du festival. Rock'n toques en quelques points.

Des chefs étoilés

Parmi les participants à cette opération, quatre chefs étoilés : Nicolas Adam, du restaurant la Vieille Tour ; Jean-Marie Baudic, du Youpala bistrot, à Saint-Brieuc ; Mathieu Aumont, les Pesked, à Saint-Brieuc ; et Christophe Le Fur, auberge Grand-Maison, à Mûr-de-Bretagne, qui a rejoint les rangs des étoilés depuis cette année.

Eux aussi ils vont vous régaler les papilles...

Gwenadi Lwigne, Ô Saveurs, Saint

Brieuc ; Gilles Jamme, la Cascade, Hillion ; Christophe Cheneaux et Léna Griesel, crêperie des Promenades ; Youenn Allano, crêperie de Youenn, Languoux. Et Yannick Calvar, Carotte et Chocolat, Plédran ; Stéphanie Guilhañois, l'Air du Temps, Saint-Brieuc, et le pâtissier chocolatier Ozanne qui, cette année, sont venus rejoindre l'équipe.

Que va-t-on manger ?

Tartare de langue à l'orange (Carotte et chocolat), Breizh cheek baif burger, véritable pied de nez au hamburger avec de la joue de bœuf braisee en burger (Ô Saveurs), gaufre de blé noir, blé noir au fillet mignon, endouille poêlée espuma (mousse) de pommes vertes (la Cascade) ; Pesked version kebab accompagné de son shooter oranges, carottes, citrons, cardamome (Aux Pesked) ; Carameu à la fraise, « en l'honneur de ma femme, Caroline », souligne Yannick, de Carottes et Chocolat (évidemment ce dernier s'est fait chambrer !) ; un met autour de la brandade de morue (le Youpala bistrot) ; kebabascoo comme un Légo (la Vieille-Tour) ; a'rock tard tard, craquelin, tartare de lieu jaune, jeune poussé, citron (l'Air du temps) ; « Des cônes pils avec l'amour »

(auberge Grand-Maison). Sans oublier les crêperies qui proposeront des préparations originales.

Nouveau !

Le sucré avec des desserts concoctés par le pâtissier-chocolatier Ozanne. Le rock'n brunch qui sera préparé et servi par Nicolas Adam et Jean-Marie Baudic le dimanche, de 12 h à 16 h. Les tee-shirts des Rock'n toques : assortis aux affiches du festival, cette année, ils seront verts. Des vigneronnes qui seront présents sur les stands des cavistes (Philippe Maire, le Petit Récoltant ; Alain Ecobichon, cave Victor'Inn ; Chai Pierre, Pierre Daniel). Saver Grafik, performance de l'artiste peintre Antoine Château, samedi et dimanche, à laquelle il fera participer le public.

Pratique. Le vendredi 29 mai, de 17 h à 2 h non stop ; le samedi 30, de midi à 2 h ; le dimanche 31, de midi à 2 h. Prix des plats : 6 €.

Véronique CONSTANCE.

Grands chefs et artistes du métro au Village

Festival Art Rock. Les petits plats et les découvertes de la RATP avaient fait un tabac l'an dernier. Ils remettent ça...

Bonne nouvelle, Rock'n toques remet le couvert dans le village du festival, place de la Résistance. L'an dernier, 3 000 plats avaient été servis aux festivaliers.

Le collectif Rock'n toques, né de l'envie de chefs cuisiniers et cavistes, proposera, cette année encore, cuisine inventive et dégustation de vins.

L'hommage à Fulgence Bienvenüe, originaire d'Uzès et père du métro de Paris, est aussi réitéré. Le principe : inviter des artistes choisis par la RATP pour égayer les trajets des 4,8 millions de voyageurs. Guadeloupe (Argentine), Chengetal (Zimbabwe), Adjabel (Liban), les Balafons de l'Afrique de l'Est (Burkina-Faso)... sont notamment programmés. Une place sera faite aussi aux artistes locaux De Poi



Les chefs de Rock'n toques ont partagé la scène avec les artistes du métro, l'an dernier, le dernier jour du festival.

et 3Pac and Co.

De vendredi 29 à dimanche

31 mai, festival Art Rock, place de la Résistance à Saint-Brieuc.

quest-france 05 105 109

Rock'n Toques, la rythmique des saveurs

C'est un joyeux « cookers band » qui préfère les fourneaux aux platines. Après la réussite de l'an passé, le collectif Rock'n Toques remet le couvert cette année.

Onze chefs, dont quatre éclectes, et un pâtissier mixent les saveurs jusqu'à dimanche soir. Trois cavistes les assistent côté bouteille.

La partition est jouée live. Hier soir au menu ? Tartare de langue à l'orange, gaufre de bière noir au Bel mignon, andouille poêlée, mousse de pommes vertes ou joue de bœuf broyée en burger. Une petite douceur ? Un Rock'n fruit marlant biscuit macaron, fruit frais et crème mousseline.

Et le public, qu'en pense-t-il ? Il y a ceux qui aiment être bousculés. Et qui apprécient le concept. « C'est très original ces mariages improbables de saveurs. » D'autres sont plus mitigés. « Je ne suis pas très fan. » Il en va en fait de la cuisine comme de la musique : certains préfèrent le classique à l'électro et vice-versa. Les gourmets, eux, aiment les deux...

Samedi et dimanche, à partir de

20-31 / 05 / 09



Chaud devant ! Le collectif Rock'n Toques monte sur scène.

17 h et 19 h, au cœur du village Art Rock, place de la Résistance. 6 € l'assiette, 2,50 € le verre de vin.

Retrouvez notre vidéo Rock'n Toques et toute l'actualité Art Rock 2009 sur



Art Rock.

Totalement toqué, ce festival



Pendant le festival, le collectif de chefs Rock'n Toques (ici Nicolas Adair) proposera des plats originaux pour le modeste somme de 6 €

Atypique dans sa programmation, le festival Art Rock l'est aussi dans ses à-côtés. Ici, le kebab est confectionné par des chefs étoilés; les guitaristes jouent sans instrument; les musiciens du métron jouent en plein air...

À Saint-Trieux, même les chefs sont jazzi-rock'n'roll. Nicolas au sein du collectif Rock'n Toques, cette jeune génération de cuisiniers fait descendre la gastronomie dans la rue. En proposant des plats originaux au prix d'un sandwich américain, ces toques révolutionnent la notoriété de festival.

De la gastronomie à 6 €

Entre fait maison, des chefs – dont quatre étoilés, occasion du peu – créatifs et pâtisseries ont misé d'imagination pour proposer des plats aussi étonnants qu'alléchants, arrosés de vins finement sélectionnés par des caves. Au menu: un « Breich (breizh) chow beef burger », « Des crêpes pan avec l'amar », un « Pesto version kebab », un « C'rock beef tart », etc.

En référence à Alain Bachang, Nicolas Adair, chef de « La Vieille Tour », a lui conçu un « Kabobocool comme un logo », une recette très esthétique, mélange de différentes sauces

et textures. On n'en dévotera pas plus pour préserver le mystère.

« C'est le kebab à ma façon, celui que j'aimerais manger, avec des produits de super-qualité, travaillés de façon un peu créative, assure le chef. On veut montrer qu'on peut faire simple, très bon et qu'on peut être inventif pour 6 €... »

Pas de manches à l'Air guitar

Dimanche, le festival accueillera pour la première fois le très sélectif championnat de Bretagne d'Air guitar (*), concours ouvert à tous les amateurs de guitare invisible. Le vainqueur de l'épreuve pourra ensuite défendre ses chances au France Air au Mondial à Oulu, en Finlande, partie des concours filles et filles ! Almodette, premier Air band officiel né de la fusion de l'Air guitar et de la Broche à cheveux, assurera l'animation avec un show très électrique mêlant air instrumental et air chant. Un moment à ne pas

ôter car, c'est bien connu, Almodette, il est très chouette...

Le ticket chic de la RATP

Clin d'œil à Fulgence Bienvenüe, fondateur du métro né à Uzel, la RATP et le festival proposent une sélection d'artistes du théâtre allés à quelques Costarmontains. Des concerts gratuits, proposés jusqu'à 2 h du matin au Village, qui mettront tout les Bretons sur les rails de la fête.

On mang' padma hum...

Tous amateurs de ses festivals, Art Rock pense à leur bien-être spirituel. Samedi et dimanche, à la place de l'après de nuit, il leur est proposé une petite heure de yoga dans un parc. Rien de mieux pour se remettre les chakras en place avant de repartir au front. Bon, victoire zen...

* Les inscriptions pour le championnat d'Air guitar sont ouvertes sur le site de festival: www.artrock.org. Les également en page 48.

article www.ARMORGUIDE.com

Le festival ArtRock qui a lieu, cette année du 29 au 31 mai, accueille à nouveau sur la place de la Résistance, dans le village du festival, le collectif Rock'n Toques.

Ce collectif, composé de quatre chefs étoilés comme Christophe Le Fur ou Matthieu Aumont mais aussi de restaurateurs moins médiatisés, de crêpiers, d'un pâtissier Denis Ozanne et de cavistes, entend faire connaître la cuisine gastronomique et de qualité au plus grand nombre.

Cette année le collectif a accueilli des petits nouveaux comme justement Denis Ozanne, Carotte et Chocolat de Plédran et L'Air du temps de Saint Brieuc. Ils sont accompagnés dans cette opération par l'Office du Tourisme de Saint Brieuc. Ainsi, durant le festival, comme l'année dernière, vous pourrez découvrir et déguster des mets spécialement conçus pour l'occasion.

En voici quelques exemples qui jouent avec les mots comme avec les saveurs :

- Breizh cheek beef burger - Kebabacool comme un lego - Crock tard tard
- Ou Rock'nFruit Les nouveautés : le Rock'n Brunch, le dimanche midi, un plateau composé par Jean Marie Baudic, Nicolas Adam et Denis Ozanne.

Et les viticulteurs ayant cultivé et élevé les vins proposés par les cavistes seront présents, occasion notamment d'échanger avec eux sur leur merveilleux métier

Les plats sont servis du vendredi 29 soir au dimanche 31 au soir et coûtent 6 € chacun. Tous les renseignements sont disponibles à l'Office de Tourisme de la Baie de Saint Brieuc 7, rue Saint Gouéno.

LIENS VIDEOS

<http://www.armortv.fr/emission/actualites,8,1691.html>

<http://videos.letelegramme.com/player.php?sig=iLyROoafMjJK>

<http://www.tamjohnstone.com/Blog2.htm>

Au village, de bons petits plats complètement toqués

Les festivaliers profitent de repas raffinés !
Les chefs de la Baie sont aux fourneaux.

Les gourmets sont satisfaits au moins autant que les amateurs de musique. Cette année, les membres du collectif Rock'N Toques remettent le couvert, place de la Résistance. Quinze chefs, maîtres pâtisseries, cavistes et créateurs briochins servent des plats concoctés spécialement pour l'événement. Au menu : burgers, tartines, galettes et autres classiques revisités, desserts élaborés, vins au choix, sans oublier le cidre, les crêpes et les huîtres.

Les noms se font chantants pour l'occasion. C'est le cas de cet « émoi émoi sur un air de burger », préparé au lieu jaune, par le restaurant l'Air du temps - en référence à la chanson de Jacques Dutronc, et au groupe Air », expliquent les chefs Stéphane et Cédric Gaudin.

Pour eux, faire partie du collectif Rock'N Toques, c'est avant tout participer au festival. « C'est une manière d'être de la fête, d'être acteur de la ville, d'apporter sa pierre à l'édifice. »

Mais c'est aussi prendre part aux

préparatifs, à la manutention... car tout est préparé sur place. Cela bouscule les habitudes de Cédric et Stéphane, qui attendent 700 gourmands. « Il faut que cela reflète notre cuisine, et conserve sa simplicité, sa qualité aussi », ajoutent-ils, avant de souhaiter bon appétit aux amateurs...

Les plats du jour

Rock'n brunch (le midi) : Tartine gourmande XXL (Aux Pêsked), Taboulé des Andes (Crêperie des Promenades), Club Art Rock (O Saveurs), Sweety fraise passion (Formation Didier Piquet). **L'après-midi** : crêpes et galettes (Crêperie Youenn). **Le soir** : Madison Squares Garden (La Vieille Tour), Tartine gourmande XXL, Le sablé et la Granité Menthe (Carotte et Chocolat), Patates au lard (Auberge Grand Malson), Sweety fraise passion.

Tarifs : 6 euros par assiette, 3 euros le dessert ou la crêpe, 3 euros le verre de vin et 2,5 euros le verre de cidre.



Un collectif de grands chefs proposera aux festivaliers de déguster des créations culinaires originales pour... 6 € !



La joyeuse bande des Rock'n Toques remet le couvert pour la troisième fois. Chaque cuisinier va proposer environ 700 plats par service ! Du pain sur la planche, mais dans la joie et la bonne humeur !

Quant art culinaire rime avec Art Rock...

Tout d'abord, petit retour sur l'histoire des Rock'n Toques. 2008. Les chefs étoilés du département veulent dépoussiérer l'image du chef coiffé de sa toque, entouré de moult aide-cuisiniers, qui ne bouge jamais de sa cuisine. Proposer une cuisine de qualité et originale pour le prix d'un sandwich-frites (6 €), prendre part à la vie de la cité de Saint-Brieuc. Avec l'office de tourisme de la Baie, ils proposent à Jean-Michel Boinet, directeur artistique d'Art Rock, de mettre au service des festivaliers leurs talents et savoir-faire. Ce dernier est séduit. Le collectif Rock'n Toques est né. Pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître. Ce concept, unique, est un véritable succès : 3 000 repas servis en 2008 contre 5 500 l'an dernier !

Des chefs étoilés, mais pas seulement...

Hormis, des chefs étoilés du département (Nicolas Adam, Jean-Marie Baudic, Mathieu Aumont, Christophe Le Fur), le collectif des Rock'n

toques est composé aussi de chefs cuisiniers et de pâtisseries chocolatiers. Trois cavistes proposeront aussi les vins qui accompagneront ces mets « art rockiens ». A noter : Didier Piquet, pâtissier et formateur à la cité des goûts et des saveurs, vient de rejoindre cette joyeuse bande. Cette année, ils troquent leur tee-shirt vert pour un rouge, assorti à l'affiche.

Que mange t-on de bon cette année ?

Chaque chef va rivaliser d'imagination et de créativité pour régaler les papilles des festivaliers. Voici un aperçu de la carte 2010 : *Madison square garden*, burger à base de légumes, cheesecake de chocolat blanc framboise, corn dog accompagné d'une délicieuse sauce cacahuète. *Émoi émoi* sur un air de burger au lieu jaune ; *le sandwich club Art Rock*, pain de mie farci au jambon à l'os et ses légumes confits ; *Le Bourbon* et son suprême vanille mousse au chocolat ; *la tartine gourmande XXL*, énorme tartine de pain de campagne agrémentée de cabillaud ; *le*

taboulé des Andes aux légumes de saison ; *les patates au lard*, entre tradition et modernité, poitrine de porc confite pendant huit heures avec des épices accompagnée d'une émulsion de pommes de terre. *Le Breizh Cone*, galette croquante de blé noir, aligot breton au cidre. Un éclair revisité avec un petit croûstillant. *Le sablé de carotte et chocolat*. Et un plat plein de fraîcheur autour de la tomate. Le tout pourra être accompagné d'un verre de vin proposé par les trois cavistes.

Info de dernière minute...

L'an dernier installé dans la cour du musée d'art et d'histoire, le bar VIP est accueilli cette année dans la chapelle Lamennais, en face du musée, dans le centre de Saint-Brieuc. Une info annoncée hier par Jean-Michel Boinet.

Véronique CONSTANCE.

Du vendredi soir 21 mai au dimanche soir 23 mai, village du festival, place de la Résistance, à Saint-Brieuc, au son des musiciens du Métro.

Art Rock à Saint-Brieuc : de grands chefs en cuisine

Ils repartent ! Des chefs cuisiniers (dont quatre étoilés), des pâtisseries, des chocolatiers, des artisans et des cavistes reviennent, fin mai, au festival Art Rock à Saint-Brieuc. Pour 6 €, ils proposeront des plats originaux et inventifs.

Page 8



Vendredi 30 Avril 2010 **Le Télégramme**

Cuisine. Les Rock'N Toques reprennent du service

Cela fait trois années qu'ils régalaient les papilles des festivaliers d'Art Rock. Les Rock'N Toques, collectif de cuisiniers, pâtisseries et cavistes, retournent au fourneau pour l'édition 2010. Et le menu est alléchant...

Le collectif Rock'N Toques, c'est douze chefs et trois cavistes de la région briochine.



« La volonté de Rock'N Toques, résume Didier Simon, est de mettre la gastronomie dans la rue, pour le prix d'un Kebab. » Pendant trois journées, les 21, 22 et 23 mai, les festivaliers d'Art Rock vont être soignés aux petits oignons. Pour seulement 6 €, ils pourront manger des plats concoctés par douze des meilleurs chefs du coin. Parmi eux, on retrouve les étoilés, Jean-Marie Baudic, Nicolas Adam, et Mathieu Aumont.

5.500 assiettes

« Cette année, nous aurons une logistique plus efficace. L'année

dernière, la demande a explosé et nous avons manqué de produits. Nous avons servi 5.500 assiettes durant le festival. 3.500 en 2008. » La nouveauté cette année, c'est l'implication du lycée hôtelier de Saint-Quay, qui va confectionner tous les pains. À noter aussi, la présence de Didier Piquet, pâtissier qui a travaillé à « L'Auberge Grand Maison » et dans des palaces nîçois et cannois.

Les cavistes ont aussi, élargi la gamme en vin. Blanc sec, bordeaux, pineau... Le tout sélectionné par les trois cavistes briochins, qui seront accompagnés de vigneron.

La carte fait saliver

Pour vous donner l'eau à la bouche, voici un aperçu du menu. Nicolas Adam, chef de « La Vieille Tour », s'est creusé la tête. Il servira son « Madison Square Garden » (en référence à la salle de New York). Il s'agit d'un Burger carré (square), avec des légumes (garden) et inspiré par les goûts de sa fille, prénommée Madison. « Les étudiants du lycée de Saint-Quay ont confectionné le pain, explique le cuisinier. Ils sont très forts. Ce sera un pain au cacao. » Pour Mathieu Aumont, ce sera une grande tartine au cabillaud.

« J'avais envie de voir les gens se promener avec une énorme tartine et qu'ils aient du mal à la manger », ironise le chef du « Pesked ». Et la liste est encore longue.

Arnaud Le Gall

> Contact

Rock'N Toques, les 21, 22 et 23 mai. Le plat sera à 6 €, le dessert à 3 €, le verre de vin à 3 €. Des navettes gratuites feront le voyage entre les hôtels de l'agglomération et le centre-ville.

Tomates farcies, burger de lieu jaune and rock'n'roll

La saison des festivals rock est souvent une fête pour les oreilles et presque toujours un calvaire pour les estomacs. Car la France, réputée pays de la gastronomie, est restée celui de la malbouffe dès qu'il s'agit de manger en écoutant des guitares sur le pré.

Alors que beaucoup de rassemblements européens ont diversifié leurs stands de nourriture, multipliant, en particulier, les propositions « bio », les festivals

de l'Hexagone continuent de se limiter, le plus souvent, à la dictature de la merguez-frites, du kebab, de la tartiflette ou de variations tex-mex jamais loin de l'intoxication alimentaire.

2010 fera-t-elle enfin souffler le goût du changement ? Le festival Art Rock a montré l'exemple. Du 21 au 23 mai, à Saint-Brieuc, ces pionniers d'une vision pluridisciplinaire du rock ont accueilli pour la troisième année l'initiative du collectif Rock'n'Toques. Sous un

grand chapiteau, une douzaine de chefs de la région (dont plusieurs étoilés, comme Jean-Marie Baudic ou Nicolas Adam) ont créé un espace gourmet accessible à tous et imaginé, « pour le prix d'un kebab », des plats à déguster sur le mode déambulatoire : poitrine de porc confite à l'émulsion de pommes de terre, burger au lieu jaune, tomate farcie végétarienne... Plus de 5 000 assiettes ont ainsi été servies entre les concerts de Peter Doherty, Air ou Jacques Dutronc.

De la même façon que l'expertise gourmande peut exister chez les musiciens (de la fine gueule Joey Starr à Alex Kapranos, leader du groupe Franz Ferdinand publiant ses chroniques gastronomiques), beaucoup de jeunes chefs délaissent la rigueur bourgeoise de la haute cuisine pour une décontraction plus rock'n'roll.

« Dépotoirs d'ados »

Grande promotrice, depuis dix ans, de ces nouvelles façons de manger et de cuisiner, à travers la publication d'un guide, un site (Lefooding.com) et l'organisation d'événements, l'équipe du Fooding (contraction des termes *food* et *feeling*), créée par Alexandre Cammas et Emmanuel Rubin, côtoie de plus en plus souvent le milieu de la musique.

Après avoir lancé les Foodstock, mariant, autour d'un feu de

à trois festivals – Days Off, le 2 juillet, à Paris ; Calvi on the rocks, le 5, à Calvi ; le Big Festival, le 24, à Biarritz – pour installer sa Bazarette.

« Nous réunissons des petits producteurs et artisans locaux pour un marché éphémère, explique Alexandre Cammas. Chacun y présente et cuisine ses produits pour un rendez-vous apéro inscrit dans la programmation. » Les bénéfices de ces casse-croûte iront à l'association Action contre la faim.

« Les festivals de rock sont encore trop souvent considérés comme des dépotoirs d'ados, imperméables au beau et au bon, regrette Sébastien Farran, organisateur du Big Festival, qui, pour sa deuxième édition accueillera, entre autres, Pony Pony Run Run, Sexion d'assaut et BB Brunes. En s'associant avec le Fooding et des restaurateurs locaux, on veut conjuguer la musique avec l'art de vivre de la côte basque. »

En continuant sur cette voie, les festivals français pourront peut-être un jour égaler leur cousin suisse du Paléo, à Nyon. Ce géant estival, capable de proposer les têtes d'affiche de la musique à 200 000 personnes, sait aussi les régaler grâce à une cinquantaine de stands de cuisines d'une douzaine de pays, régulièrement testés par des goûteurs, qui veillent à ce que les papilles ne soient pas moins choyées que les

Le MONDE

31 06/10

ART ROCK 2010 : complètement toqués !

15 Mai 2010 ✍ Par Emmanuel Esliard

Le festival Art Rock 2010 se déroule du 20 au 24 mai à Saint-Brieuc dans les Côtes d'Armor.

Renseignements et réservations sur le site : artrock.org

Il reste encore quelques places pour les concerts payants.

Il s'agit de la 27^{ème} édition d'un festival qui s'est taillé une place à part, en gardant une dimension humaine proche des gens et des artistes. Avec une perspective supplémentaire donnée cette année par des expositions gratuites d'art numérique, des rencontres littéraires, le spectacle de danse "*Bodies in urban spaces*", etc ...

La colonne vertébrale reste bien entendu le festival musical, avec comme têtes d'affiche : Olivia Ruiz, Jacques Dutronc, Peter Doherty, Rachid Taha.

Sans oublier : Coeur de Pirate, Caravan Palace, Vitalic, Ghinzu, Féfé, Revolver et beaucoup d'autres.

Tout se déroule dans le centre ville, dans les salles de spectacle, dans la rue, dans les bars, ou encore dans le fameux *Village* où se produisent les artistes du métro de Paris (il y a une sélection tous les ans) et où un deuxième festival a trouvé sa place, il prend de l'ampleur cette année, c'est le *Rock'n toques* !

Depuis deux ans, le collectif Rock'n toques propose aux festivaliers un plat de grand chef pour le prix d'un kebab ou des sandwiches immangeables que l'on vous sert dans certaines officines, ayant le plus souvent pignon sur zone, soit : 6€.

Les trois chefs étoilés (au Michelin) de la ville : Jean-Yves Baudic du « Youpala Bistrot », Michel Aumont de « Aux Pesked », Nicolas Adam de « la Vieille Tour » ont servi 3000 plats en 2008 et 5500 l'an dernier. Beau festival des papilles !

Cette année, un autre grand chef étoilé du département vient prêter main forte à ses collègues : Christophe Le Fur de l'auberge Grand-Maison à Mûr-de-Bretagne. Il proposera une de ses spécialités, une recette des terroirs français : la poitrine de porc confite. Elle cuit 8 heures à 100 degrés dans de l'huile d'olive relevée d'herbes de Provence et sera servie avec un jus de porc sur une émulsion de pommes de terre. Il en préparera 700 portions chaque soir, faudra jouer des coudes !

Bien entendu, les chefs ne sont pas seuls, des cavistes vous conseillent si vous le désirez le verre de vin qui se marie le mieux avec le plat choisi, des crêpiers, des chocolatiers, des pâtisseries vous proposent leurs spécialités. Au hasard de la carte 2010, outre la poitrine de porc aux patates, le Madison square garden (burger à base de légumes), le Breizh Cone (galette de blé noir croquante, algot breton acide), le taboulé des Andes (aux légumes de saison), le sandwich club Art Rock (pain de mie farci au jambon à l'os et ses légumes confits), la tartine gourmande XXL (énorme tartine de pain de campagne au cabillaud), le Bourbon et son suprême vanille mousse au chocolat, le corn dog avec une délicieuse sauce cacahuète, etc ... Je m'en lèche les babines à l'avance et pour six euros, mon compte en banque ne fera pas la tête !



Flash actualité - Culture | 8

Tous les articles



A Art Rock, des chefs étoilés soignent les festivaliers aux petits oignons

24.05.2010, 07h12

Réagir

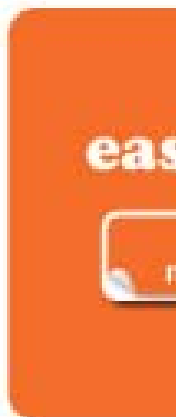
Oubliés les frites grasses et autres hot dogs dégoulinants: à Art Rock à Saint-Brieuc, des chefs étoilés, associés à des cavistes, soignent les festivaliers en leur offrant à des prix abordables une cuisine simple mais de qualité, associée à un verre de bon vin.

"Rock'n toques", c'est le nom cette opération, unique dans les festivals. "Nous avons eu envie de nous associer à Art Rock à notre manière, à partir de ce que nous savons faire, la cuisine", explique Christophe Le Fur, une étoile au Michelin, qui tient l'Auberge Grand Maison à Mûr-de-Bretagne (Côtes d'Armor).

Installés en plein coeur du festival qui se prolonge jusqu'à lundi, sous un chapiteau où se succèdent les concerts gratuits, ces jeunes chefs officient au vu de tous et sans protocole. La veste de travail habituelle et la toque blanche ont laissé la place au tee shirt rouge de Rock'n toques, uniformément revêtu par le chef et sa brigade.

Une seule règle imposée: "ne travailler que des produits locaux, frais et de qualité", résume Mathieu Aumont, des Pecked (une étoile) à Saint-Brieuc. Il en rajoute malgré tout une seconde: "il faut aussi que le plat soit assez copieux pour nourrir notre festivalier".

Des menus différents -"on essaie de coller notre cuisine au festival"- sont proposés midi et soir au tarif de 8 euros pour le plat principal et 3 euros pour le dessert. "Chacun fait un peu selon sa spécialité, du porc pour Christophe ou du poisson pour Mathieu", détaille Nicolas Adam, qui tient La Vieille Tour (une étoile) à Plérin.



FLASH ACTU

- 02h40 Le gouverne... de la retraite
- 09h40 Les marchés à crise conti...
- 02h00 Yémen: assa... venger l'un d...
- 09h34 Ligue 1: Jean...
- 02h12 Présidente de... affirme Géra...

BestGourmet
La centrale de réservation du Bon Gourmand

NOUS SÉLECTIONNONS, TESTONS & APPRÉCIONS
100 testeurs, une tradition

VOUS CHOISISSEZ, VOUS Y ALLEZ
Plus de 4000 restaurants & hôtels

VOUS DONNEZ VOTRE AVE
Partagez

Recevoir la Newsletter

Rechercher dans la ville

Mon compte

Créer un compte

Restaurants Hôtels Bons Plans Forum Magazines

En région

Rock'n Toques 2010, tous à Saint-Brieuc !



C'est dans le cadre du 26^{ème} festival Art-Rock organisé en 2008 dans la ville de Saint-Brieuc qu'est né un groupe d'artisans des métiers de bouche (cuisiniers, crêpiers, pâtisseries et cavistes) de la Baie du même nom, soucieux de permettre à tout un chacun d'accéder au monde de la gastronomie. Ce collectif a pris le nom de 'Rock'n Toques'.

Habituellement, ses festivités se déroulent à la Pentecôte. Cette année, pour sa 3^{ème} édition, Saint-Brieuc les accueillera les 21, 22 et 23 mai sur la place de la Résistance (le festival ART ROCK 2010 commence le 20 et se termine le 24 mai). Cette nouvelle manifestation sera l'occasion de découvrir le talent de tous ces professionnels passionnés par leur métier ainsi que l'absence hétérogénéité de la gastronomie locale.

La jeune génération de chefs et de professionnels de tous bords et horizons vont une nouvelle fois dynamiser leur ville en animant et exécutant une festive cuisine 'de rue'. Vous pourrez donc les regarder cuisiner dans un espace approprié mais surtout goûter et apprécier leurs diverses préparations (formules brunch le samedi et dimanche inclus). Côté boissons d'accompagnement, des cavistes et des vigneron, installés dans un espace voisin, vous feront partager leurs connaissances en vous proposant 3 accords vintaux avec chacun des plats servis.

Les gourmets-gourmands qui seraient en plus amateurs de musique et de chansons (en Bretagne c'est une seconde nature) pourront profiter de l'occasion pour voir et écouter notamment sur la Grande Scène Poulain Corbion, Olivia Ruiz (le 21), Peter Dinklage (le 22) ou Jacques Dubrono (le 23) ainsi que d'autres artistes. Ils pourront également se balader au cœur de nombreuses expositions. Enfin, les accords de l'Air Culture pourront assister le 24 mai à partir de 14 H 30, sur la plage des Rosières de Périm, à la finale française de cette discipline née au milieu des années 80 et dont Joe Cocker a été, au festival de Woodstock en 1969, l'un des précurseurs dans son inoubliable interprétation de 'Wha a little help from my friends'.

Les membres du collectif ROCK'N TOQUES

La Vieille Tour - 1 étoile BQ 2010
Chef : Nicolas Aulin
75 rue de la Tour - Port du Légué - 22190 Périm
TEL : 02 96 33 10 30 / www.la-veille-tour.com

tick&go
le premier site d'activités
mieux, en 5 clics

Réductions Restaurant
Un bon plan resto par jour
90% de réduction à la réservation
www.CityDeal.fr/restaurant

La chef de la presque
La crêpe authentique
conviviale fête ses 30 ans
www.ladefdelapresque.com

Postes Chefs de Proj
Uniquement des offres
Accès exclusif au marché
www.Experteau.fr/ChercheProj

Retombées presse 2010

<http://www.mediapart.fr/club/blog/emmanuel-esliard/150510/art-rock-2010-complement-toques>

Dépêche Afp de Clarisse Lucas reprise sur :

<http://www.leparisien.fr/flash-actualite-culture/a-art-rock-des-chefs-etoiles-soignent-les-festivaliers-aux-petits-oignons-24-05-2010-934814.php>

http://www.lemonde.fr/depeches/2010/05/24/a-art-rock-des-chefs-etoiles-soignent-les-festivaliers-aux-petits-oignons_3246_88_42531215.html

<http://fr.news.yahoo.com/2/20100524/tcu-a-art-rock-des-chefs-etoiles-soignen-22cf8bc.html>

http://qc.news.yahoo.com/s/afp/100524/arts/musique_spectacle_festival_gastronomie

<http://www.professionnelsduspectacle.com/?/Actus//Musique-spectacle-festival-gastronomie-PREV>

<http://www.lepoint.fr/culture/2010-05-24/a-art-rock-des-chefs-etoiles-soignent-les-festivaliers-aux-petits/249/0/458352>

<http://www.la-croix.com/afp.static/pages/100524092611.o5d4evem.htm>

http://www.lesechos.fr/depeches/culture-art-de-vivre/afp_00254665-a-art-rock-des-chefs-etoiles-soignent-les-festivaliers-aux-petits-oignons.htm

PQR

Ouest France : Une départementale + article Véronique Constance du 30 avril 2010

Article dans supplément Art Rock

http://www.ouest-france.fr/ofdermin_-Au-c%C5%93ur-du-festival-Rock%E2%80%99N-Toques-sert-la-musique-des-saveurs_42314-1383546-pere-bre_fidMA.Htm

Le Télégramme

Interview de Jean-Michel Boisnet du 6 mars 2010: <http://www.letelegramme.com/local/cotes-d-armor/saint-brieuc/ville/art-rock-de-nouveaux-lieux-a-investir-06-03-2010-812042.php>

Article du 30 avril 2010

Virgin Radio : chronique Sonia Troadec: interview Nicolas Adam, La Vieille Tour

Videos

http://www.ouest-france.fr/actu/detail-overlay_-Au-c%C5%93ur-du-festival-Rock%E2%80%99N-Toques-sert-la-musique-des-saveurs-%5BVideo%5D_6346-1383546-----546_actu.Htm

<http://www.armortv.fr/emission/actualites,8,2193.html> (JT du 22 mai)

Culturel

Kostar n°20 avril –mai 2010

http://issuu.com/kostar/docs/kostar_20_issuu

Paplar : édition du festival samedi 22 mai 2010

Presse professionnelle restauration

http://www.bestgourmet.fr/?option=com_magazine&storyid=16732&lang_id=1
(centrale de réservation du Bottin Gourmand)

Institutionnels

<http://www.cg22.fr/index.php?id=1352>

+ CCI22 magazine du mois de juin

Blogs/ Webzines

<http://www.sourdoreille.net/webzine/tag/rock-n-toques/>

http://www.nordbretagne.fr/artrock2010/Petite-pause-crepe-a-rock-n-toques-avant-la-derniere-grande-soiree_a28.html

www.cuisineniouse.canalblog.com

La gastronomie en Baie de Saint-Brieuc

Papillotes de Saint-Jacques fraîches de la Baie de Saint-Brieuc à la citronnelle, savoureux cèpes de Plédran aux carottes nouvelles de Langueux délicatement aillés, feuilleté de moules de bouchots d'Hillion aux oignons blancs d'Yffinac... toute l'année la Baie vous invite à sa table.

La Baie de Saint-Brieuc se distingue aussi par la renommée de ses chefs : avec trois restaurants étoilés dans le guide Michelin 2011 et 7 restaurants dans le Gault et Millau 2011, c'est assurément une destination gourmande.

La gastronomie bénéficie ici de nombreux atouts : fruits et légumes des maraîchers de l'Agglomération, poissons, coquillages et crustacés en provenance de la Baie - premier gisement national de coquilles Saint-Jacques, pâtisseries, chocolatiers et boulangers créatifs,... Un cadre propice à la culture de l'authenticité et de l'inventivité.

Les restaurants gastronomiques en Baie de Saint-Brieuc

- Les trois étoilés au Guide Michelin 2011 : Aux Pesked, La Vieille Tour, Youpala Bistrot
- A Saint-Brieuc : L'Air du temps, l'Amadeus, la Croix blanche, le Manoir le quatre saisons, O Saveurs
- A Plérin : les Bleuets
- A Plédran : Carotte et Chocolat
- A Hillion : la Cascade
- A Mur de Bretagne : L'auberge Grand Maison

L'accueil en Baie de Saint-Brieuc

L'équipe de l'Office de tourisme et des congrès de la Baie de Saint-Brieuc accueille et informe ses visiteurs toute l'année :

→ **Le service accueil et information**

Nos brochures et publications : le guide hébergement, le magazine «Degemer mat !» programme des loisirs et découvertes de la saison 2011, le guide balades et randonnées en Baie de Saint-Brieuc.

Information et conseil sur les nombreuses manifestations culturelles, sportives et concerts et mise à disposition de brochures sur les sites touristiques et départements français.

Service de billetterie avec le réseau France Billet pour spectacles, concerts et excursions : festival Art Rock, Zoo de Trégomeur, Océanopolis, excursions vers les îles anglo-normandes,...

→ **Le service congrès**

Le bureau des Congrès de Saint-Brieuc Agglomération est en contact avec tous les professionnels de l'agglomération et le centre de congrès Equinoxe afin de répondre aux attentes des organisateurs de congrès, séminaires ou réunions d'affaires.

→ **Le service visites guidées, séjours et randonnée**

Toute l'année pour les groupes et l'été pour les individuels, l'Office de tourisme et des congrès propose plusieurs visites guidées thématiques : la cathédrale et les vieux quartiers, visite du Port du Légué ou balade Art Déco.

L'Office de tourisme et des congrès propose aussi des séjours pour les individuels (week-end rando photo, week-end à deux, week-end nautique...) et des formules journées et ½ journées pour les groupes afin de mieux découvrir la Baie (randonnée accompagnée avec découverte du petit patrimoine de la Baie, flânerie dans le centre ville...).

→ **Le service presse et communication**

- . Mise à disposition de dossiers de presse thématiques et de la photothèque.
- . Organisation de voyages de presse.

→ le site internet de l'Office de tourisme et des congrès de la Baie de Saint-Brieuc : www.baiedesaintbrieuc.com et www.baiedesaintbrieuc.mobi pour les smartphones.

→ l'application iPhone «**Baie de Saint-Brieuc tour**» gratuitement téléchargeable dans l'Apple store

Événement partenaire : Bulles à croquer 2011

