



Lundi 17 mai 2021

Week-end de la Pentecôte : clin d'œil à Rock n'Toques

Communiqué de presse

Des chef.fes du collectif Rock'n Toques proposent des recettes phares de l'événement organisé par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc ce samedi 22 mai !

Rock n'Toques à emporter

Samedi 22 mai sur le grill

Ce samedi, plusieurs chef.fes du collectif Rock n'Toques réaliseront une des recettes élaborées lors des 13 éditions de l'évènement **Rock n'Toques**, temps fort culinaire intégré au festival Art Rock chaque année à la Pentecôte, et **organisé par l'Office de Tourisme**.

Ce clin d'œil vise à marquer la date de la manifestation que les conditions rendent impossible cette année, en attendant des retrouvailles futures et désirées.

On (re)commande !

Des petits prix dans l'esprit de Rock n'Toques : **le tarif** est le même pour chaque recette de chef.fe 10 € pour le plat et 4 € pour le dessert.

Les plats, desserts et/ou formules plats-desserts sont à réserver directement auprès des chef.fes **jusqu'à jeudi 20 mai soir**. Le retrait aura lieu **sur place le samedi**, auprès des maisons élues par les intéressé.es.

Des chef.fes et des recettes

Ces chef.fes qui participent

Ils et elles sont cinq issu.es de l'aventure Rock n'Toques à s'engager pour un plat/dessert souvenir ! Présentation de leurs recettes à retirer ce samedi 22 mai sur réservation :

- Nicolas Adam, chef de [La Vieille Tour*](#)

Le burger Yelle - Rock n'Toques 2011

Falafels, olives noires, pickles de concombre, yaourt à la grecque mentholé, tomate, roquette et herbes

& dessert barre au chocolat praliné

Réservation au 02 96 68 41 97

Retrait à [Portland](#) 5 rue Adolphe Le Bail port du Légué, Plérin

Heure de retrait à partir de 11h30

Possibilité de déguster sur place en terrasse

- Gwénaél Lavigne, chef de [Ô Saveurs](#)

Breizh cheek beef burger - Rock n'Toques 2009

Joue de boeuf braisée en burger

& dessert Pavlova de fraises et rhubarbe en verrine par Julia Fromentin pâtissière à [Les Petits Gâteaux](#)

Réservation au 06 80 43 75 95

Retrait à [La Pôse de Valentine](#) 29 bd Carnot, Saint-Brieuc

Heures de retrait 11h-14h

Possibilité de déguster sur place en terrasse

- Samira El Mir, traiteuse de [Pastilla Tempura](#)

[Le fish n' roll andalou](#) - Rock n'Toques 2019

Bricks au cabillaud, crevettes, vermicelles, champignons et oignons

& dessert Baklawa en verrine

Crèmeux miel, noix de pécan et amandes caramélisées, mousse à la fleur d'oranger, feuilletage croustillant.

Réservation au 02 96 61 10 41

38 rue Saint-Guillaume, Saint-Brieuc

Heures de retrait 11h30-14h et 15h-18h

- Jonathan Santré, pâtissier à [Dessert Events](#)

Dessert L'acoustique mauresque - Rock n'Toques 2017

Sablé aux amandes reconstituées, crèmeux chocolat noir intense, nougatine de sarrasin soufflé aux épices mauresques, crème de fleur d'oranger, suprême et zeste d'orange, allumettes de chocolat, le tout accompagné d'une crème glacée lait d'amandes.

Réservation au 06 52 70 43 66 ou sur [messenger](#)

Retrait à domicile 16 rue des Jonquilles, Trégueux

Heures de retrait 11h-15h

Retour sur Rock n'Toques

La genèse de l'évènement

Pionnier lors de sa création en 2008, l'évènement culinaire et musical Rock n'Toques a connu un vif succès, enrichissant les propositions de restauration en festival. Des plats inédits et accessibles ont été créés spécialement pendant l'emblématique et attendu festival Art Rock, favorisant particulièrement les produits locaux, et surtout la rencontre entre chef.fes et public.

[En savoir plus sur Rock n'Toques](#)

Les recettes de Rock n'Toques 2019

Retrouvez les recettes de la dernière édition de Rock'n Toques [sur notre site internet](#) ! Elles vous sont livrées par les chef.fes, afin d'emporter un bout de l'évènement à la maison.

En musique : la playlist !

Carol Meyer, directrice du [festival Art Rock](#) livre [sa carte postale sonore](#) de la Baie de Saint-Brieuc, à la demande de l'Office de Tourisme. De Blondie à Yelle, de Baxter Dury à Sébastien Tellier, on prend le large !

Contacts

Maité Fauchoux *Responsable Marketing* | 02 96 33 60 60 | mfauchoux@baiedesaintbrieuc.com



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](#) @baiedesaintbrieuc