

RETOUR EN SCÈNE POUR ROCK'N TOQUES



Organisé par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc aux côtés d'Art Rock, le collectif de chefs Rock'n Toques se retrouve pour la 13^e édition, au Village du festival Art Rock. **3 jours de fête autour d'une formule originale et savoureuse : de la street-food gastronomique à petits prix. De quoi émerveiller toutes les papilles !**

Pour cette nouvelle édition concoctée aux petits oignons, la brigade la plus rock de l'Ouest revient sur le devant de la scène les 3, 4 et 5 juin à Saint-Brieuc. Un événement à ne pas manquer, qui donne des airs de cuisine géante au centre-ville de Saint-Brieuc.

ROCK'N TOQUES et ART ROCK : PIONNIERS DE LA GASTRONOMIE EN MUSIQUE !

Ils étaient les premiers à mêler musique et gastronomie en 2008. Depuis, le collectif Rock'n Toques se retrouve chaque

année pour offrir une expérience gustative exceptionnelle aux festivaliers.

Pendant les trois jours du festival, les chefs se succèdent pour proposer des produits frais et locaux, et s'engagent dans une démarche écoresponsable, favorisant le bien manger pour tous. Le tout, réalisé grâce aux produits des entreprises et producteurs locaux, qui s'investissent dans ce projet gourmand et raisonné.

LE RENDEZ-VOUS DES MÉLOMANES GOURMANDS

Parce que Rock'n Toques aime la musique et les artistes, la dégustation se fait face à la scène au Village, où les musiciens rythment les journées et les soirées. Pour vivre une expérience multi sensorielle, quelques infos pratiques :

OÙ

Village du festival Art Rock
Place de la Résistance
Entrée libre et gratuite

QUAND ?

Ven. 03 juin : 18h30-22h30
Sam. 04 juin : 11h30-22h30
Dim. 05 juin : 11h30-22h30

QUE MANGERA
-T-ON ?

Des recettes audacieuses, inédites, cuisinées sous les yeux des visiteurs par les chefs midi et soir.
L'après-midi, des crêpes, des galettes.
Le dimanche midi, l'exceptionnel Rock'n Brunch 3 étoiles.

COMBIEN ?

Des petits prix 4 € le dessert,
8 € le plat, 3€ le verre de vin et 17€ pour le brunch étoilé (1 € de consigne écopup)

Ouverture prochaine de la billetterie :
vente en ligne et à l'Office de Tourisme

QUI ?

Chaud devant, une vingtaine de chefs et leurs brigades présents à Rock'n Toques.

ILS REMETTENT LE COUVERT ...

Aux Pesked* - Mathieu Aumont
Château de Boisgelin - Mathieu Kergourlay
Chocolaterie Pâtisserie Serge Abalain
Desserts Events - Jonathan Santré
La Crêperie de Youenn - Youenn Allano
L'Allium* - Lionel Hénaff
La Vieille Tour* - Nicolas Adam
Le Brezoune - Jonathan Leroy
Le Zen - Kim Martin
Ô Saveurs - Gwenaël Lavigne
Le cellier du Goëlo - Pascal Rubon (caviste)

LES NOUVEAUX ...

Pâtisserie Antoine le Nôtre
Pâtisserie Nina - Fabien Cantin
L'Asten* - Samuel Sélosse
Le Bevan - Mathieu Robillard
Le Bruit qui court - Eric Morin
La Duchesse de Rohan - Benjamin Guillot
Maison Briec - Pierre Collet
Passion Vin - Bertrand Le Clerc (caviste)

www.rockntoques.fr