

# ROCK'N TOQUES, UN RETOUR À LA FÊTE PLUS QUE RÉUSSI !



**14 250**, c'est le nombre de portions servies pour cette 13ème édition de Rock'n Toques. Soit **7 500 plats, 5 800 desserts, 950 brunchs et 4 800 boissons** dégustés au cœur du Village Art Rock à Saint-Brieuc.

Organisé par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, l'événement a fédéré **22 chefs et leurs brigades (à savoir 300 personnes), 18 partenaires et 23 bénévoles**, le temps de 3 jours et 5 services ; avec un brunch étoilé le dimanche, fortement plébiscité par les festivaliers. **Et du jamais vu à Rock'n Toques, la cuisine géante a fait SOLD OUT pour 4 des 5 services proposés !**

## LA BRIGADE LA PLUS ROCK DE L'OUEST

Les chefs locaux ont eu l'occasion de conquérir un public varié, pas toujours habitué à fréquenter leurs établissements. Une belle opportunité pour eux de démontrer leur savoir-faire tout en proposant une offre accessible et gourmande (de 4€ pour le dessert à 17€ pour le brunch).

Avec son Okonimiyaki de blé noir et dorade marinée, le chef Mathieu Aumont du restaurant Aux Pesked\* a emmené avec lui les élèves du Lycée Balavenne de Saint-Brieuc pour la conception et la préparation de sa recette. Un bel exemple de transmission au près des jeunes générations, pour leur donner le goût de ce beau métier.

Nicolas Adam, chef de La Vieille Tour\*, a signé cette année **un plat en duo avec Juliette Armanet**. L'artiste a même mis la main à la pâte, samedi 4 juin, pour préparer « Brûler le feu », un pain « pitapizza » garni de poulet snacké façon tajine, citron confit, olives et herbes aromatiques.

Le collectif accueillait cette année **9 nouveaux chefs et cavistes\***, comme Fabien Cantin de

\* Eric Morin, Lionel Hénaff, Mathieu Robillard, Samuel Selosse, Benjamin Guillot, Fabien Cantin, Alexandre Clolus, Antoine Le Nôtre, Bertrand Leclerc

la boulangerie-pâtisserie Nina. Avec son « Chou Rock » servi le samedi soir, un chou craquelin cacao, crémeux vanille de Tahiti, compotée de fraise des Bataks, ganache montée vanille et meringuettes citron. « *J'ai connu Rock'n Toques il y a quelques années grâce à mon professeur, Arnaud Trolic, qui faisait partie du collectif. Y participer est un grand plaisir, l'occasion de passer un bon moment de cohésion avec les copains et mon équipe. C'est aussi un bon moyen de valoriser notre savoir-faire et le travail que nous faisons toute l'année à la boutique* », témoigne le jeune pâtissier pordicais.



© Julien Mota pour Rock'n Toques

# ROCK'N TOQUES, UN RETOUR À LA FÊTE PLUS QUE RÉUSSI !



## BONNE HUMEUR ET BONS PRODUITS

Mais Rock'n Toques, c'est surtout une ambiance festive et conviviale, une fierté des brigades qui partagent leur enthousiasme contagieux au public, au son des 9 groupes des Musiciens du Métro. C'est un événement ancré dans le territoire qui met à l'honneur des partenaires en circuit-court

Et grâce à ses partenaires en matières premières, l'évènement culinaire a écoulé :

- Près de **100 kg de poitrine de porc Cochon de Bretagne** pour **Mathieu Robillard** (Cochon Crispy, spicy et iodé)
- **420 saucisses aux herbes Fermiers d'Argoat** pour **Christophe Cheneaux** (Hot-dog breton)
- **60 kg de cabillaud Pêcheries d'Armorique** pour **Gwenaël Lavigne** (Fish & Bowl)
- **80 L de pâte à crêpe et 80 L de pâte à galette avec la Crêperie de Youenn** (Green Peas et Ça... c'est d'la vague !)
- **17 kg de beurre, 26 kg de mascarpone et 30 kg de cream cheese** pour **Jonathan Santré** (Envie gourmande)
- **20 kg de Kasha Graine de Breton**, l'ingrédient star du sobacha pour **Antoine Le Nôtre** (La Grenade de Clara Luciani)

**RENDEZ-VOUS EN 2023 POUR LA 14ÈME ÉDITION DE ROCK'N TOQUES,  
LES 26, 27 ET 28 MAI 2023 !**

**[www.rockntoques.fr](http://www.rockntoques.fr)**



© Julien Mota pour Rock'n Toques