

Baie de SAINT-BRIEUC

TOURISME



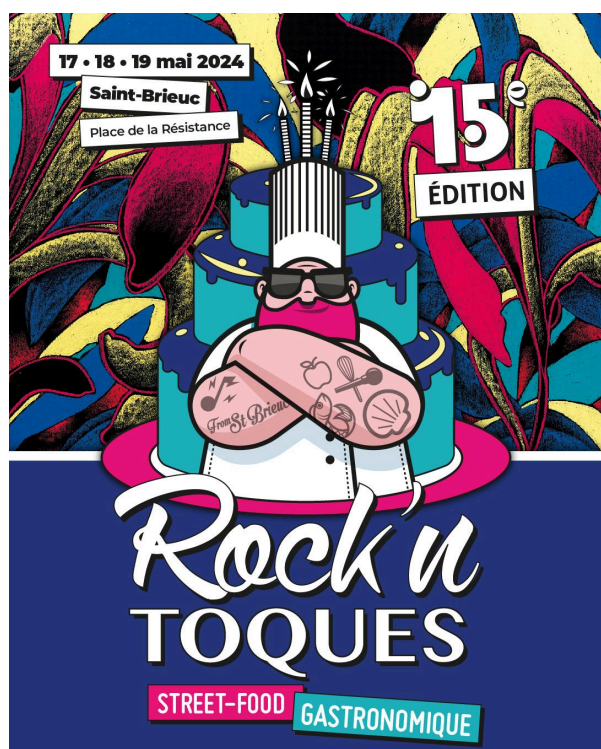
Mardi 19 mars 2024

Communiqué de presse

15^e ÉDITION DE L'ÉVÉNEMENT STREET-FOOD

GASTRONOMIQUE DE SAINT-BRIEUC : 17, 18 et 19 mai 2024

Un évènement co-organisé par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc et Art Rock



3 jours de fête et 5 services, c'est la promesse que font les chefs du collectif Rock'n Toques depuis maintenant 15 ans. Autour de créations culinaires spéciales ou en réinventant les classiques, ils mettent 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.

UNE PROGRAMMATION DES PLUS ALLÉCHANTES

Pour cette nouvelle édition concoctée aux petits oignons, la **brigade la plus rock de l'Ouest** donne rendez-vous, à tous les gourmands, les 17, 18 et 19 mai prochains. Un événement à ne pas manquer, qui rassemblant une **brigade de plus de 300 personnes**, donne des airs de cuisine géante au centre-ville de Saint-Brieuc.

Savoureux mélange de gastronomie, de musique live et de street-food, Rock'n Toques est né d'une volonté collective d'offrir une restauration de qualité aux 70 000 festivaliers d'Art Rock. Des invités, des habitués, des nouveautés... Une chose est sûre : musique, gastronomie et convivialité sont les ingrédients connus d'une recette qui ravit les mélomanes gourmands depuis 2008 !

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)

UNE ORGANISATION BIEN HUILÉE

Rock'n Toques, c'est une organisation aussi bien huilée que délicieuse ! Son essence même est de valoriser le **savoir-faire breton et l'authenticité du territoire** en mettant en lien des fournisseurs, des artisans, des producteurs locaux et engagés avec des chefs de renom.

Lundi 11 mars, l'Office de Tourisme a rassemblé pour la première fois les chefs du collectif et les partenaires de l'événement gourmand, à l'occasion d'une soirée conviviale. **Se rencontrer, échanger, partager, déguster et ... ficeler les recettes Rock'n Toques, tels étaient les objectifs de cette soirée.**

Ce sont **20 entreprises partenaires** : viandes, poissons, fruits & légumes, herbes aromatiques, produits laitiers, fromages et produits sucrés... L'occasion pour elles de marier la qualité de leurs produits à la créativité des chefs. Tous se retrouvent autour de **valeurs communes** : de partage, de plaisir et de bien manger, dans le respect de la tradition culinaire et de l'environnement. C'est l'implication de tous, pour le **dynamisme du territoire et de ses savoir-faire**, pour la notoriété de la Baie de Saint-Brieuc, qui permet à Rock'n Toques de vivre et de grandir pour la joie des festivaliers !



Soirée conviviale Rock'n Toques - crédit OTBSB

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 temps forts** : un duo chef-artiste conjointement réalisé par le chef étoilé Nicolas Adam et Hoshi et l'exceptionnel Rock'n Brunch le dimanche midi
- ★ **De la musique en accès libre** : sur le « Village » Art Rock, où se dressent les cuisines de Rock'n Toques, une scène gratuite accueille les musiciens du métro parisien, invités pour l'occasion.
- ★ **Un événement responsable et engagé**

www.rockntoques.fr



Contacts

Equipe projet Rock'n Toques
rockntoques@gmail.com

Marine Douillard *Chargée de communication*
 02 96 33 42 29 | marine.douillard@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](#), [Pinterest](#) & [TikTok](#) @baiedesaintbrieuc