

17 • 18 • 19 mai 2024

Saint-Brieuc

Place de la Résistance

15^e

ÉDITION



Rock n TOQUES

STREET-FOOD

GASTRONOMIQUE

FESTIVAL
ARTROCK

CO-ORGANISE
PAR

Baie de
SAINT-BRIEUC
TOURISME

DOSSIER DE PRESSE 2024

SOMMAIRE

<u>Edito</u>	p. 3
<u>L'histoire et le collectif</u>	p. 4
<u>Nouveauté billetterie</u>	p. 5
<u>Nos engagements</u>	p. 6
<u>Les temps forts</u>	p. 7
<u>La programmation culinaire</u>	p. 8-17
• <u>14 chefs dont 3 étoilés</u>	p. 9-13
• <u>2 chefs invités</u>	p. 13-14
• <u>7 pâtisseries</u>	p. 14-16
• <u>1 artisan crêpier</u>	p. 16
• <u>1 artisan cidrier et 2 cavistes</u>	p. 17
• <u>La programmation par service</u>	p. 18
<u>La programmation musicale</u>	p. 19-20
<u>Des partenaires engagés</u>	p. 21 -25



Rock'n TOQUES

- ✓ Une programmation qui déchire : des plats audacieux, inédits, cuisinés sous les yeux du public
- ✓ Des chefs, pâtisseries, cavistes et crêpiers locaux
- ✓ De la street-food gastronomique à petits prix : 3€50, 5€, 11€ et 19€ pour le brunch
- ✓ De la musique live en accès libre : dégustation face à la scène des Musiciens du Métro
- ✓ Un évènement engagé responsable : circuits courts, vaisselle réutilisable, brigade du tri sur place...

Baie de 
SAINT-BRIEUC
TOURISME

Retour sur le devant de la scène !

Après avoir affiché complet sur presque tous les services en 2023, Rock'n Toques revient pour une 15^e édition !

"La première année c'était un peu rock'n roll. Quinze ans après, ça marche toujours !" (Christophe Cheneaux - Caramel et Compagnie)

Les amateurs de musique le savent bien : en festival, le menu est plutôt au sandwich-frites qu'au plat étoilé. Une fatalité ? Il y a 15 ans, à Saint-Brieuc, plusieurs chefs, l'Office de Tourisme et Art Rock ont décidé qu'il était temps de changer les choses.

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, chaque week-end de Pentecôte.

Depuis 2008, cet **évènement co-organisé par l'Office de Tourisme et Art Rock**, rythme les trois jours du festival. 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 chaque année !

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**. Un évènement à ne pas manquer, qui donne des airs de cuisine géante au centre-ville de Saint-Brieuc.



L'HISTOIRE ET LE COLLECTIF

Rock'n Toques : pionnier de la gastronomie en festival !

Chaque année depuis 41 ans, le festival Art Rock prend ses quartiers en cœur de ville pour trois jours de fête. Au « Village », une scène gratuite accueille les musiciens du métro parisien, invités pour l'occasion. En face, se dressent les **cuisines de Rock'n Toques**. Dès le vendredi soir, lancement du festival, on fait la queue pour déguster les plats concoctés par ce collectif de chefs et artisans du goût, dont la bonne humeur est contagieuse. Okonomiyaki de blé noir, poitrine crispy, huîtres et câpres à la sichuanaise, pita d'épaule d'agneau, marmelade mangue-kalamansi, chou croquant, burger Kouign Amann..., le public a la chance de pouvoir goûter des **recettes gastronomiques uniques et originales à petit prix**. Jolie présentation, richesse des goûts, finesse des saveurs... c'est comme au restaurant, l'ambiance festival en plus !

Un défi un peu fou

À l'époque, l'idée semble un peu folle, mais elle fait son chemin pour quatre chefs du territoire, dont trois étoilés et l'Office de Tourisme. Ils décident ensemble de relever ce défi : *offrir à des festivaliers l'opportunité exceptionnelle de manger gastronomique*. S'il est aujourd'hui plus courant de rencontrer ce type de proposition sur des événements, il s'agit, à l'époque, du **premier festival à se lancer dans l'aventure**. Depuis, le collectif s'est étoffé. Des pâtisseries, un artisan crêpier, des cavistes et d'autres chefs sont venus grossir ses rangs, aujourd'hui c'est une **brigade de 300 personnes** qui travaille à l'éveil des papilles des festivaliers.

Un évènement gourmand

Rock'n Toques repose sur une offre gourmande et inclusive : proposer de la **street-food gastronomique*** abordable lors du festival de musique Art Rock.

*Qu'est-ce que la street-food gastronomique ?

Véritable fusion entre street-food et cuisine gastronomique, c'est le moyen de proposer des mets gastronomiques et gourmands en y associant les avantages de la street-food : petits prix, convivialité, transportabilité & cuisine sous les yeux des consommateurs.



Des récompenses

- Lauréat du concours EDEN (European Destination Excellence) en 2015
- Victoire de la Bretagne dans la catégorie gastronomique en 2016
- Prix Atabula de la meilleure offre culinaire de festival en 2018

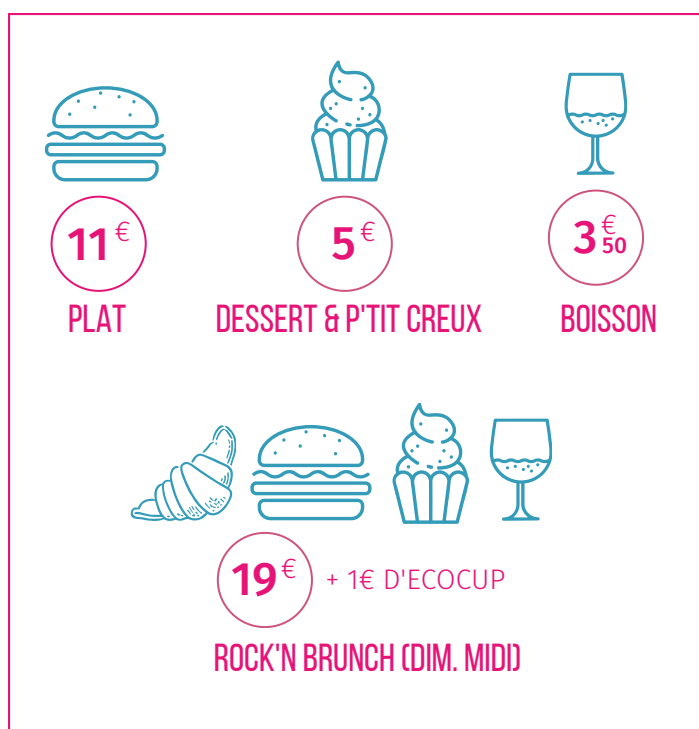
NOUVEAUTÉ BILLETTERIE

Des billets par service

Nouveauté 2024 :

Les billets sont désormais datés par service.

Sur les 3 jours, 5 services sont proposés : vendredi soir, samedi midi, samedi soir, dimanche midi (brunch) et dimanche soir.



The menu items are displayed with icons and prices in pink circles:

- PLAT: 11€ (burger icon)
- DESSERT & P'TIT CREUX: 5€ (cupcake icon)
- BOISSON: 3€₅₀ (wine glass icon)

A combined service is also shown with icons for a crepe, burger, cupcake, and wine glass:

- ROCK'N BRUNCH (DIM. MIDI): 19€ + 1€ D'ECOCUP

Où : Village du Festival Art Rock

Place de la Résistance, Saint-Brieuc
– Entrée libre et gratuite

Quand : Week-end de la Pentecôte

Vendredi 17 mai :

18h30-22h30

Samedi 18 mai :

11h30-14h30 & 18h30-22h30

Dimanche 19 mai :

11h30-14h30 & 18h30-22h30

Que mangera t-on ?

Des plats audacieux, inédits, cuisinés sous les yeux du public par les chefs midis et soirs. L'après-midi (15h-18h), des crêpes et des galettes. Le dimanche midi, l'exceptionnel Rock'n Brunch.

Les points de vente

En ligne sur

baiedesaintbrieuc.com/rockntoques/billetterie

A l'Office de Tourisme de Saint-Brieuc,

2 quater rue des Lycéens Martyrs

Au chalet Rock'n Toques du Village Art Rock à

partir du vendredi 17 mai - 16h00

Ouverture de la billetterie

le 4 avril 2024 à 17h00.



NOS ENGAGEMENTS

Circuits courts et proximité

L'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc, co-organisateur de Rock'n Toques, est plus que jamais soucieux de son impact sur l'environnement.

Depuis sa création, Rock'n Toques adopte une **démarche éco-responsable**, favorisant le bien manger pour tous. Pendant les trois jours du festival et 5 services, les chefs se succèdent ainsi pour proposer aux festivaliers des **produits frais et approvisionnés localement**.

Cet évènement gourmand repose sur la valorisation des savoir-faire des **chefs locaux** ainsi que des **producteurs locaux**. C'est pourquoi, chaque année, l'Office de Tourisme s'engage à développer et pérenniser des partenariats en circuits-courts (liste des partenaires 2024 p.21-27)

Objectif "zéro gaspillage, zéro déchet"

Depuis le 1er janvier 2023, la vaisselle jetable est interdite dans les lieux de restauration proposant plus de 20 couverts simultanément (loi Agec). Tous les festivals proposant des services de restauration à leurs équipes et au public sont concernés par cette nouvelle réglementation.

Les membres du collectif Rock'n Toques ont toujours eu à cœur de proposer un **événement responsable et durable**. L'Office de Tourisme, en tant que garant de la prévention et de la gestion des déchets s'est, depuis la création de l'évènement, attaché à créer une véritable chaîne de recyclage locale, et à proposer d'autres alternatives pour les contenants et verres dans une démarche visant à bannir le plastique. La loi Agec permet de lutter contre toutes les différentes formes de gaspillage et donc d'aller encore plus loin dans nos engagements.

Pour cette 15e édition, nous nous engageons donc à utiliser de la **vaisselle réutilisable** (à la place des contenants recyclables jusqu'alors utilisés). Un retour de la vaisselle est à prévoir (dans les bacs prévus à cet effet).

Accompagné du professionnalisme de **Kerval***, Rock'n Toques met en place une **brigade de tri** sur le site de la manifestation. Formée de bénévoles et de professionnels, la brigade est présente chaque année pour sensibiliser les festivaliers à la gestion des déchets.

Au delà de l'utilisation de contenants réutilisables, l'Office s'engage aussi à réutiliser, tous les ans, la même signalétique sur le site de Rock'n Toques et à adapter le nombre de plats et de desserts en fonction de la fréquentation.

**Kerval Centre Armor est le syndicat de valorisation et de traitement des déchets d'une grande partie du territoire des Côtes d'Armor.*

Zéro gaspillage, tel à toujours été l'objectif de Rock'n Toques. Contenants recyclables, chaîne de recyclage locale, nous y sommes habitués, mais pour le reste c'est une grande première et un nouveau défi logistique et financier à relever. C'est pourquoi, afin d'absorber une partie du coût de la location de la vaisselle (et son nettoyage !), nous avons dû augmenter le prix du plat.

1€ pour transformer ensemble notre système en profondeur !

LES TEMPS FORTS

Un duo chef-artiste inédit

De la scène à la cuisine, il n'y a qu'un pas ! Chaque année, un artiste du festival est invité à rejoindre un chef derrière les fourneaux. Benjamin Biolay en 2023, Juliette Armanet en 2022, Charlie Winston en 2019, Camille en 2018, Julien Doré, Joey Starr, Izia, Gaëtan Roussel... Tous se sont associés à **Nicolas Adam**, chef étoilé de la Vieille Tour, pour imaginer une recette inédite. Poulet snacké façon tajine, Pain bagrir et houmous, burger vegan, hot dog sauce charbonnée, autant de créations suggérées par ces têtes d'affiches.

Pour cette 15^e édition, c'est l'**auteure-compositrice-interprète française Hoshi** qui enfile le tablier. Tous deux se sont accordés autour d'une recette originale et végétarienne !



Benjamin Biolay et Nicolas Adam, 2023

Le Rock'n Brunch

3 propositions salées

Le prestigieux **brunch** revient le dimanche 19 mai en compagnie de **Nicolas Adam** (La Vieille Tour*), **Mathieu Kergourlay** (Château de Boisgelin) et **Gwenaël Lavigne** (Ô Saveurs).

1 boisson

Jus de pomme pétillant
Le P'tit Fausset.

1 dessert

Pour sa deuxième participation, le pâtissier **Jérôme Pinel** concoctera une proposition sucrée qui saura ravir tous les gourmands !

1 viennoiserie (nouveau !)

Croissant fourré d'une ganache caramel au beurre salé et chocolat proposé par **Fabien Cantin** de la boulangerie pâtisserie **Nina**.



Deux services : 11h30 et 13h00

Une amplitude qui permet de limiter l'attente des festivaliers, et de profiter de cette parenthèse gourmande tranquillement et à son rythme, que l'on soit lève-tôt... ou couche-tard !

Fromages et beurre

Beurre **Le Vieux Bourg** au sel Viking (fumé), fromages Le Fleuri sarrasin et Le Rond-Chon (**Fromagerie Le Lié**).

Les Duos de chefs et 4 mains

Chaque année, les chefs du collectif invitent des confrères avec qui ils partagent un service. Les recettes issues du fruit de leur imagination sont réalisées à **4 mains** durant l'évènement. Chaque duo formé spécialement pour un service de Rock'n Toques offre une expérience culinaire exceptionnelle et unique aux festivaliers :

Vendredi soir :

- **Nicolas Adam - La Vieille Tour *** en 4 mains avec **Gérard Delaunay - La Coupole**. Amis d'enfance, ils ont débuté dans le métier ensemble. Gérard vient depuis 15 ans à Rock'n Toques en toute discrétion. Cette année, retrouvez le en 4 mains au service du vendredi soir.

Samedi midi :

- **Christophe Cheneaux - Caramel et Compagnie** en 4 mains avec **Jean-Marie Baudic - Le Ciel de Rennes**. Membre fondateur de Rock'n Toques, il a tenu le restaurant Youpala Bistrot à Saint-Brieuc, étoilé au guide Michelin pendant 10 ans.

Dimanche soir :

- **David Da Silva - Le Complice** en duo avec **Jimmy Menit - Qu'importe Le Temps**. David et Jimmy ont deux points communs : 1. c'est leur première participation à Rock'n Toques - 2. ils ont une attache toute particulière à la région Bourgogne et plus précisément Chablis, où ils ont tous les deux fait leurs gammes.



LA PROGRAMMATION CULINAIRE

Installé comme chaque année au cœur du village du Festival Art Rock, Rock'n Toques donne des **airs de cuisine géante** au centre-ville de Saint-Brieuc. La composition du collectif s'étoffe chaque année de nouveaux talents afin de partager leurs savoir-faire et offrir une expérience toujours plus exceptionnelle aux festivaliers. Cette année, le collectif est composé de **14 chefs dont 3 étoilés, 7 pâtisseries, 1 artisan crêpier, 1 artisan cidrier et 2 cavistes**. Tous partagent la même ambition : celle de sortir de leur cuisine, d'aller à la rencontre du public dans le but de valoriser leur territoire et les produits de la Baie.

20 950

C'est le nombre de portions servies sur les 3 jours du festival en 2023 : plats, desserts, p'tit creux, brunchs et boissons.

14 CHEFS DONT 3 ÉTOILÉS

NICOLAS ADAM, LA VIEILLE TOUR*

1 étoile au Guide Michelin - 3 Toques au Gault & Millau

« 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 plus de 20 ans que La Vieille Tour est un rendez-vous gastronomique. Etoilé au Guide Michelin depuis 2003, il est décrit comme une sorte de « restaurant retour de pêche » par le chef Nicolas. « Charmer les papilles autant que les yeux et faire plaisir », telle est la devise de ce chef, normand d'origine, mais breton de cœur... Membre fondateur de l'évènement, accompagné de sa compagne Solange, il ravit nos papilles depuis la 1ère édition de Rock'n Toques en 2008.

> 75 rue de la Tour Port du Légué à Plérin-sur-Mer |

la-vieille-tour.com | 02 96 33 10 30

Services : vendredi soir (4 mains), samedi soir (duo chef-artiste), dimanche midi (brunch)



GWENAËL LAVIGNE, Ô SAVEURS

2 Toques au Gault & Millau - Bib Gourmand

Le restaurant Ô Saveurs de Marine et Gwenaël Lavigne est un univers raffiné et chaleureux. Une salle à la décoration contemporaine et épurée invite à s'installer pour un instant gourmand. Dans ce paradis du goût, le chef révèle sa générosité et son inventivité. À travers des plats savoureux et qualitatifs, c'est une véritable effervescence pour les papilles. Ô Saveurs offre alors une belle expérience culinaire dans le respect des valeurs gastronomiques françaises. Gwenaël est membre du collectif et engagé depuis 2008.

> 10 rue Jules Ferry à Saint-Brieuc | osaveurs-restaurant.com | 02 96 94 05 34

Services : vendredi soir et dimanche midi (brunch)



ERIC MORIN, LE BRUIT QUI COURT

Il y a 5 ans, Eric et Cécilia Morin ont ouvert un restaurant à Quessoy, Le Bruit qui court, proposant une cuisine locale et de saison. Pour Éric, la cuisine, c'est une passion depuis qu'il est enfant, entre sa grand-mère qui tenait un restaurant et ses parents, fondateurs de la marque Marie Morin. À découvrir dans son restaurant au cadre chaleureux, une formule qui change tous les jours, à base de produits frais issus du marché, qui saura ravir vos papilles.

> 9 rue du tisonnier - ZA de l'Espérance à Quessoy | 02 96 72 74 76

Service : vendredi soir



CHRISTOPHE CHENEUX, CAMEL & COMPAGNIE

Bienvenue au restaurant, pizzeria, bar à vin & cave, de Christophe Cheneux. Il a décidé de travailler un menu qui se construit au rythme des saisons autour de produits frais, bio et locaux. À la carte : un plat du jour, des pizzas bien garnies, des vins biologiques et naturels, des apéros planches et un coin épicerie avec une sélection de thés et tisanes, caramel au beurre salé maison et autres produits locaux coups de coeur.

> 3 boulevard Carnot à Saint-Brieuc | 02 96 74 30 74

Service : samedi midi (4 mains)



JEAN-JACQUES MONFORT, BRUT LE RESTAURANT

Jean-Jacques ouvre son restaurant Brut en 2018. Il travaille des produits locaux et essentiellement bio pour une cuisine raffinée et "brute" à la fois afin de garder le produit dans son état le plus naturel possible. Il aime mettre en valeur ses producteurs et met un point d'honneur à se déplacer pour les rencontrer. Il goûte chaque produit afin d'offrir une expérience client exceptionnelle et de respecter la planète à travers une cuisine qui tend de plus en plus vers le végétal et la cueillette sauvage. De l'entrée qui cuit devant vos yeux à la présentation d'un plat sous cloche, tout est surprenant et délicieux ! En 2021, Jean-Jacques gagne le concours Localeat et représente la Bretagne lors de la finale en Finlande.

> 22 rue de Gouët à Saint-Brieuc | brutlerestaurant.fr | 02 96 33 55 06

Service : samedi midi et soir



SAMIRA ELMIR, PASTILLA TEMPURA

Pastilla Tempura est un concept à déguster reposant sur la découverte des cuisines du Monde, où l'on cherche à déclencher un voyage des sens, un brassage de culture culinaire, exalter les odeurs, les couleurs d'un plat. Samira Elmir, anciennement cadre export polyglotte, puis formée au métier d'artisan traiteur est adepte d'un métissage culinaire revisité. Elle allie les produits frais du terroir breton aux épices lointaines et aux recettes d'ailleurs. Plats à emporter, plateaux repas exotiques, buffet du monde, évènementiel ... Un voyage culinaire haut en couleur et en goût !

> 38 rue Saint-Guillaume à Saint-Brieuc | pastilla-tempura.eatbu.com | 02 96 61 10 41

Service : samedi midi



JONATHANE LEROY, LE BRÉZOUNE

2 Toques au Gault & Millau

Jonathane Leroy, chef autodidacte et talentueux, a travaillé dans un établissement étoilé du Guide Michelin avant de prendre les rênes du Brézoune à Ploufragan avec sa femme Angélique. Côté cuisine, Jonathane travaille les produits frais du marché. Sa grande créativité étonne à travers des plats qui mêlent terroir, tradition et raffinement. Il est d'ailleurs sacré "Vice-Champion de France du Burger 2018" avec le Breizh'men bon et meilleur burger de Bretagne en 2023. Aujourd'hui, le burger gastronomique est une de ses spécialités dont la recette est renouvelée chaque semaine. Cette bonne table pour qui la réputation n'est plus à faire est à découvrir absolument pour un moment assurément savoureux et surprenant.

> 15 rue de la Poste à Ploufragan | lebrezoune.fr | 02 96 01 59 37

Service : samedi soir



MATHIEU AUMONT, AUX PESKED*

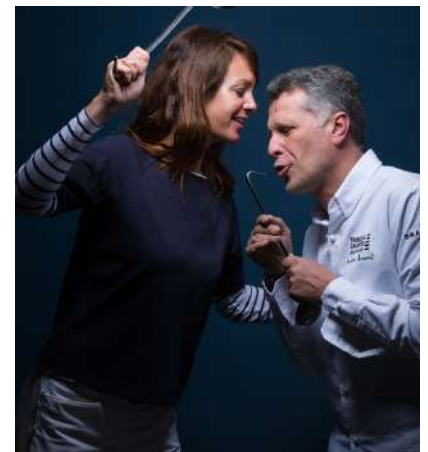
1 étoile au Guide Michelin - 3 Toques au Gault & Millau

« Aux Pesked, c'est d'abord un choc visuel lorsque l'on découvre les lieux pour la première fois. Le regard se porte alors naturellement vers les baies vitrées qui laissent entrer la lumière. C'est ensuite un décor élégant, raffiné et furieusement sixties. C'est enfin, une cuisine sûre, sobre, régulière » (Gault & Millau 2022). « Une cuisine aquatique et végétale, des produits frais cuisinés avec soin par le chef Mathieu Aumont. Ainsi, les ormeaux sont massés trois jours durant pour les rendre onctueux et d'une texture irréprochable. « Cuisine iodée d'une justesse parfaite » (Guide Michelin 2022), sélectionné parmi les plus belles terrasses Michelin.

Accompagné de sa compagne Sophie, il ravit nos papilles depuis la 1ère édition de Rock'n Toques en 2008.

> 59 rue du Légué à Saint-Brieuc | auxpesked.com | 02 96 33 34 65

Service : samedi soir



MATHIEU KERGOURLAY, LE CHÂTEAU DE BOISGELIN

2 Toques au Gault & Millau

Au cœur d'un magnifique domaine, le restaurant du Château de Boisgelin vous invite à un véritable voyage sensoriel où tous vos sens sont en éveil. Mathieu Kergourlay, chef cuisinier au château, signe une cuisine gastronomique qui fait papillonner vos pupilles autant que vos papilles, le tout sans gluten ni lactose ! Au menu, dégustez une cuisine sans artifice et résolument humaine. Évolutive et respectueuse des intolérances, la carte se transforme au fil des saisons en faisant la part belle aux produits de proximité, chers au patrimoine breton. Alors, n'hésitez plus, poussez la porte du domaine de Boisgelin pour écrire avec lui un bout de son histoire.

> Domaine de Boisgelin à Pléhédél | www.mathieu-kergourlay.com | 02 96 22 37 6

Service : dimanche midi (brunch)



LAURENT HAUTEMULLE, L'ATELIER ROMARIN

Laurent a été formé à Paris dans de grandes maisons comme le Café de la Paix où auprès du traiteur Potel et Chabot, il a perfectionné son savoir-faire dans la capitale avant de devenir chef et gérant du restaurant bistronomique Le West Coast à Plérin en 2014. L'envie d'aborder la gastronomie d'une autre façon invite Laurent à créer en 2023 l'Atelier Romarin. Une expérience inédite aux services des convives pour l'organisation d'événements particuliers et professionnels.

> Chef à domicile et traiteur d'exception, Côtes d'Armor |

www.latelier-romarin.fr | 02 57 57 84 34

Service : dimanche soir



MATHIEU ROBILLARD, LE BEVAN

Après avoir travaillé à Paris et Las Vegas, Mathieu Robillard, originaire d'Erquy, a décidé de retourner dans sa Bretagne natale. Il ouvre alors Le Bevan avec Sarah, sa femme, sur le port de Dahouët. Ce bistrot marin, influencé par le sud-ouest, offre une splendide vue depuis l'étage et une carte type bistrot gourmand avec des tapas, des entrées à partager (ou pas !), poissons, viandes et légumes grillés au barbecue. Son produit phare : le Fish & Chips avec sauce tartare onctueuse. Mathieu revendique sa table conviviale, sa cuisine gourmande et son ancrage local. Tous les poissons du restaurant proviennent de la criée d'Erquy.

> 22 quai des Terre Neuvas à Pléneuf-Val-André | 02 96 72 96 92

Service : dimanche soir



ANTHONY AVOINE, MANOIR DE LAN KERELLEC *

1 étoile au Guide Michelin

Couronné d'une étoile au Guide Michelin, Anthony Avoine est le chef du Manoir de Lan Karellec depuis mars 2018. Un début très prometteur pour ce jeune chef normand passionné ! Primé au titre de Meilleur Cuisinier d'Avenir de France en 2017, Anthony est ravi de relever ce défi lui offrant la possibilité de laisser libre cours à sa créativité. Imprégnée de l'esprit du large, la cuisine gastronomique d'Anthony Avoine prolonge l'invitation au voyage des sens. Grâce à un sens aigu des équilibres et des accords, le chef aspire à « une cuisine créative qui garde le goût premier des produits ». Une cuisine traditionnelle aux parfums du large, avec un brin de modernité et beaucoup de sincérité. Un produit phare ? Sans aucun doute le homard...

> 9 allée centrale de Lan Kerellec à Trébeurden | lankerellec.com | 02 96 15 00 00

Service : dimanche soir



DAVID DA SILVA, LE COMPLICE

David Da Silva a commencé sa carrière dans une brasserie de plage au Portugal, son pays d'origine. Il poursuit sa formation en France aux côtés de grands noms de la cuisine française tels que Marc Meneau, au restaurant étoilé L'Espérance de Saint-Père en Bourgogne. Il perfectionne son savoir-faire à Petrossian à Paris, La Madernassa en Italie ou encore Au Fil du Zinc à Chablis. Après avoir travaillé pendant un an au Grenier à Sel sur le port du Légué, il est aujourd'hui à la tête du restaurant Le Complice à Saint-Brieuc. Il propose une cuisine bistronomique aux accents portugais.

> 4 rue du Gouët à Saint-Brieuc | le-complice-saint-brieuc.eatbu.com | 02 21 27 06 42

Service : dimanche soir (en duo avec Jimmy Menit)



JIMMY MENIT, QU'IMPORTE LE TEMPS

Jimmy Menit commence son apprentissage en 2012 à l'Hôtellerie des Clos* à Chablis. Il poursuit sa formation au Domaine Château d'Ermenonville en Picardie où il exerce en tant que chef de cuisine de 2017 à 2019. En 2020, il enfle le tablier de premier chef de partie à l'Hôtel de Carantec *** Restaurant Nicolas Carro avant de rejoindre les cuisines de l'Hôtel de la plage à Saint-Michel-en-Grève. Avec sa compagne Valauris Raoult, originaire de Saint-Brieuc, ils sont aujourd'hui, à la tête du restaurant Qu'importe le temps, un néo-bistrot situé à Trégueux.

> 1 rue de Moncontour - Place De La Grande Porte à Trégueux | 02 96 77 42 06

Service : dimanche soir (en duo avec David Da Silva)



2 CHEFS INVITÉS

GÉRARD DELAUNAY, LA COUPOLE

Pour le Chef Gérard Delaunay, dernier d'une grande famille de 10 frères et sœurs, la cuisine a toujours été une évidence. Originaire de Normandie, il se forme dans de grandes maisons parisiennes avec une cuisine résolument tournée vers la mer. Chef de la brasserie Au Pied de Cochon pendant 6 ans, le lard, la poitrine de cochon croustillante et les jolis abats sont ses péchés mignons. Il est aujourd'hui responsable de la mythique brasserie parisienne La Coupole dans le quartier de Montparnasse à Paris, mais aussi de la Brasserie La Lorraine, du Grand Café Capucines à Opéra, de la Brasserie Bofinger et de la Maison Lipp à Saint-Germain.

Il a fait ses premières armes avec son ami d'enfance Nicolas Adam et vient depuis 15 ans à Rock'n Toques en toute discrétion. Cette année, retrouvez le en 4 mains au service du vendredi soir.

Service : vendredi soir (4 mains avec Nicolas Adam)



JEAN-MARIE BAUDIC, LE CIEL DE RENNES

Après avoir étudié à l'école hôtelière La Closerie à Saint-Quay Portrieux, Jean-Marie se forme aux côtés du chef Patrick Jeffroy, deux fois étoilé au guide Michelin. Par la suite, il effectue ses classes auprès d'autres étoilés réputés tels que Pierre Gagnaire, Michel Rostang ou encore Hélène Darroze. C'est finalement chez lui, à Saint-Brieuc, qu'il ouvre son premier établissement le "Youpala Bistrot" qui restera étoilé durant 10 ans. Quelques années plus tard, il rencontre Pierre Weill, fondateur de l'association Bleu Blanc Cœur. Jean-Marie est séduit par cette démarche qui présente un intérêt à la fois nutritionnel, environnemental, et bien-sûr gustatif. Il devient ainsi le Chef du restaurant "Le Ciel de Rennes", où circuits courts et saisonnalité des produits sont privilégiés.

Nous sommes ravis d'accueillir de nouveau Jean-Marie Baudic, membre fondateur de Rock'n Toques !

> 8 Rue Jules Maillard de la Gournerie 2ème étage à Rennes | www.lecielderennes.fr | 02 99 31 45 31

Service : samedi midi (4 mains avec Christophe Cheneaux)



7 PÂTISSIERS

BENJAMIN GUILLOT & JOUMANA HINDI, LA DUCHESSE DE ROHAN

Depuis 2016, Benjamin et son épouse Adèle ont pris les rênes de l'une des enseignes briochines historiques : La Duchesse de Rohan ! Au programme : pâtisseries, spécialités bretonnes, chocolats, macarons, brioches, glaces et autres gourmandises faites maison que l'on peut déguster, à emporter ou sur place au salon de thé. Benjamin Guillot, accompagné de Joumana Hindi, a rejoint l'aventure Rock'n Toques en 2022. Nous sommes ravis de les compter dans la team "sucré" !

> 2 rue Saint-Gouéno à Saint-Brieuc | 02 96 33 36 27

Services : vendredi soir et samedi soir



FABIEN CANTIN, BOULANGERIE PÂTISSERIE NINA

Valérie et Fabien Cantin, mère et fils, ont installé en 2018 leur Boulangerie Pâtisserie Nina à Pordic. Ils sont tous deux passionnés : Valérie par la pâtisserie et Fabien par la boulangerie. Il remporte d'ailleurs le titre régional des Olympiades des métiers en 2010 et concourt actuellement en finale pour celui du Meilleur Ouvrier de France Boulanger.

Leurs diverses expériences professionnelles leur permettent d'offrir de bons produits de fabrication artisanale : pains au levain naturel bio, viennoiseries pur beurre, pâtisseries, chocolats et autres spécialités bretonnes. Le tout fabriqué maison, en adéquation avec leurs valeurs.

> 22 rue Allenou à Pordic | 02 96 79 00 36

Services : vendredi soir, samedi soir et dimanche midi (brunch)

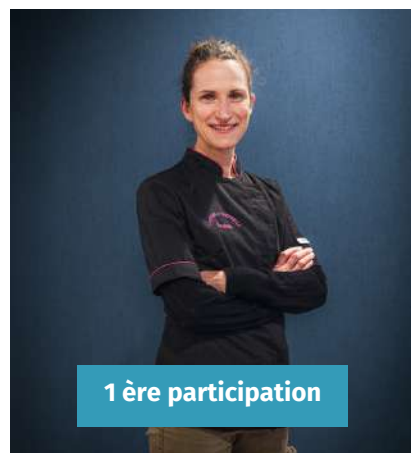


ANNABELLE WAYAFFE, L'ATELIER D'ANNABELLE

Après avoir été comptable puis assistante maternelle, Annabelle Wayaffe a décidé de vivre de sa passion : la pâtisserie. Avec un CAP en poche et une première expérience réussie derrière les fourneaux du Brézoune à Ploufragan, elle crée son atelier de pâtisserie. Ainsi, depuis 3 ans et au rythme des saisons, elle propose un large choix de biscuits artisanaux, de confiseries et autres délices sucrés. Des gourmandises faites maison à commander ou à retrouver sur les marchés de Plérin et de Saint-Brieuc ainsi qu'au Donkey's Coffee Shop et à l'Arche du Temps.

> 11 rue des Ajoncs à Ploufragan | www.latelierdannabelle.com | 06 42 88 30 87

Service : samedi midi



ALEXANDRE TRUQUET, L'OPALINE

Après une reconversion professionnelle dans la restauration, Alexandre a fait ses débuts en lançant son propre food-truck et a ensuite travaillé dans différents restaurants sur la côte costarmoricaine. Il est immédiatement tombé sous le charme de la pâtisserie et de ses exigences : rigueur, imagination et raffinement. Passionné et déterminé, il devient chef pâtissier au Catamaran à Saint-Quay-Portrieux. En mai 2022, il ouvre avec sa compagne Pauline, L'Opaline à Binic, un salon de thé où il propose une sélection de pâtisseries fines, gourmandes et saisonnières avec des grands classiques et des créations originales. Sa spécialité : le chou décliné de toutes les façons.

> 38, rue Joffre à Binic-Étables-sur-Mer | patisserielopaline.fr | 02 96 74 24 07

Service : samedi midi



JÉRÔME PINEL, CHOCOLATERIE PÂTISSERIE

Après avoir été responsable d'une pâtisserie-chocolaterie près de Vannes et chef pâtissier à l'hôtel Diane de Sables-D'or-les-Pins ainsi qu'à L'Agapa à Perros-Guirec, Jérôme Pinel a repris avec son épouse Hafida la chocolaterie-pâtisserie Abalain à Saint-Brieuc. Avec pour challenge de poursuivre l'histoire quasi centenaire de la boutique et insuffler un vent de fraîcheur en s'appuyant sur son savoir-faire acquis au cours de ses 22 ans d'expérience. Vous pourrez ainsi retrouver en boutique les grands classiques avec entre autres le Paris Brest et Saint-Honoré ainsi qu'une gamme de pâtisserie fine évoluant au gré des saisons. Vous serez forcément séduits par le large choix de chocolats et pâtisseries ainsi confectionnés sur place et de manière artisanale : macarons, tablettes de chocolats, coffrets de chocolats, pralinés Saint-Jacques de la baie, pâtes de fruits, mais aussi de nombreux gâteaux, cakes, baba au rhum... Une très belle adresse pour tous les palais sucrés.

> 7 rue Alexandre Glais-Bizoin à Saint-Brieuc | 02 96 33 32 63

Service : dimanche midi (brunch)



ANTOINE LE NÔTRE, BOULANGERIE PÂTISSERIE

Palaces à Courchevel et Saint-Tropez, un hôtel étoilé à Perros Guirec et des aventures à Montréal, Antoine le Nôtre, Champion du Grand Ouest des desserts, a bien des cordes à son arc ! Baigné depuis l'enfance dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie, il décide d'ouvrir son propre établissement à Lamballe accompagné de sa compagne Lucie. À ses côtés également, pour s'occuper de la partie boulangerie, Emmanuel Le Duc. La boutique propose des produits préparés avec des ingrédients du terroir local 100 % breton.

> 4 rue Bario à Lamballe | 02 96 31 02 31

Service : dimanche soir

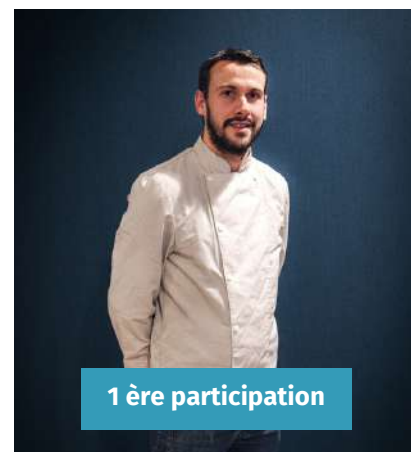


NICOLAS MASSON, TEXTURES

Nicolas Masson débute sa vie de pâtissier en obtenant un BEP et un bac pro boulanger-pâtissier en 2013 puis un CAP chocolatier en 2014 auprès de Pascal Le Gac dans les Yvelines. Il se forme ensuite aux côtés de Pierre Hermé, LA référence mondiale lorsque l'on parle de pâtisserie avant d'intégrer le traiteur de luxe Potel et Chabot comme glacier. Originaire du centre Bretagne, il revient dans sa région et devient le chef pâtissier du domaine de Locguénolé à Kervignac. A 30 ans, il fonde sa première pâtisserie-chocolaterie à Saint-Quay-Portrieux : Textures.

> 5 place de la Plage à Saint-Quay-Portrieux | 09 83 04 22 34

Service : dimanche soir



1 ARTISAN CRÊPIER

YOUENN ALLANO, LA CRÊPERIE DE YOUENN

Après s'être formé aux côtés de Nicolas Adam à la Vieille Tour*, Youenn apprend auprès de son père Gilles et reçoit alors les secrets du savoir-faire familial. C'est à Langueux, dans une boutique ouverte en 2007 et une crêperie en 2022, que Youenn Allano produit et vend ses galettes et crêpes, à déguster sur place ou à emporter. Il y propose également des plats du jour, tartes salées, desserts et goûters gourmands. Derrière le comptoir, sous vos yeux, Youenn et son équipe s'activent autour des billigs. On y découvre, en direct, le tour de main et le savoir-faire nécessaires à la fabrication des galettes et crêpes. Ils préparent ces délices bretons, élaborés à partir de produits locaux dont certains biologiques. Aujourd'hui artisan-crêpier confirmé et talentueux, il est membre du collectif et engagé depuis 2008.

> 39 rue de Rennes à Langueux | lacreperiedeyouenn.fr | 02 96 33 85 77

P'tits creux : samedi et dimanche de 15h à 18h



2 CAVISTES & 1 ARTISAN CIDRIER

BERTRAND LE CLERC, PASSION VIN

Passion Vin, c'est 3 caves à Langueux, Plérin et Binic tenues par Bertrand. Lui et ses collaborateurs sont cavistes et donnent des conseils d'experts à tous leurs clients. Une vraie diversité de produit est proposée : des vins (650 crus rouges, blancs, rosés...), des spiritueux (eaux-de-vie, liqueurs, cognacs, whiskys, vodkas, rhums ou encore téquilas) et une gamme de bières (blondes, brunes, belges, fruitées, blanches ou ambrées).

> 1 Rue du Stade à Plérin | passion-vin-22.fr | 02 96 58 00 90

Services : vendredi soir et dimanche



LAURENT JANIAUD, LA CAVE DES CHAMPS

Maître Caviste depuis mars 2024 (le seul en Bretagne)

Après 15 ans dans la restauration en tant que Maître d'Hôtel et Sommelier, Laurent Janiaud, originaire de Bourgogne et amoureux de la gastronomie, a décidé de devenir caviste. Depuis plus de 10 ans, et après une sélection rigoureuse pour leur qualité et leur respect de l'environnement, la Cave des Champs vous propose un grand choix de vins, spiritueux, bières et de l'épicerie fine.

Diplômé de différentes écoles hôtelières, Laurent organise également des soirées dégustations à la cave mais aussi à domicile.

> 12, rue Sainte-Barbe à Saint-Brieuc | 02 96 63 58 76 | cave-des-champs22.fr

Services : samedi



LOMIK COZIAN, LE P'TIT FAUSSET

Le P'tit Fausset, du nom de la cheville de bois placée sur le devant du fût pour goûter le cidre, a donné son nom à l'exploitation familiale. Les cidres et jus de pommes produits par Le P'tit Fausset sont reconnus pour leur grande qualité et à ce titre médaillés 14 fois.

Dans un souci de respect de l'environnement et des consommateurs, les vergers sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique depuis 3 générations.

> 2, rue de La Chaussée à Merdrignac | 02 96 28 40 19 | www.leptitfausset.com

Services : vendredi, samedi et dimanche



ROCK'N TOQUES 2024

Vendredi 17 mai

Samedi 18 mai

Dimanche 19 mai

Salé

11h30 > 14h30

11h30 > 14h30 (BRUNCH)

CARAMEL & COMPAGNIE - CHRISTOPHE CHENEUX
Ty Cous : boulettes kefta végétales, falafels, légumes rôtis, crème aux épices, citron, semoule [végétarien]

1 viennoiserie, 3 propositions salées, fromages, beurre, 1 dessert et 1 boisson

BRUT - JEAN-JACQUES MONFORT
Surf and turf d'Argoat : volaille fermière et homard breton, pommes grenaille à la crème de salicorne, pickles de carottes au maceron, sarrasin pop et herbes

BOULANGERIE PÂTISSERIE NINA - FABIEN CANTIN
 Croissant bicolore pur beurre AOP, fourré d'une ganache caramel au beurre salé et chocolat noir 64%

PASTILLA TEMPURA - SAMIRA ELMIR
Rock the Casbah : pain Batbout moelleux et chaud, cuit à la poêle, garni d'un crémeux de fromage blanc à la crème sésame (tahini) et au citron confit, boulettes de kefta boeuf traditionnelles marocaines, sauce vierge, feta rôtie aux épices libanaises, pickles de légumes, pois chiche crispy, herbes folles. Spicy chili oil en fiole

LA VIEILLE TOUR * - NICOLAS ADAM
Super complète 2.0 : pancake de blé noir, jambon à l'os, jaune d'œuf basse température, fromage, poudre de champignons, oignons frits et kasha pop

L'ATELIER D'ANNABELLE - ANNABELLE WAYAFFE
Ruz'n Toques : cookie framboise et chocolat blanc, compotée de framboises basilic, confit de fruits rouges, chantilly basilic et fraises et crumble

CHÂTEAU DE BOISGELIN - MATHIEU KERGOURLAY
Fish & Breizh : cabillaud au sarrasin, espuma de pommes de terre en sauce tartare

L'OPALINE - ALEXANDRE TRUQUET
Kasha Rock : palet breton, biscuit moelleux noisette, crème diplomate vanille de Madagascar, praliné sarrasin (Kasha), noisette, fleur de sel, crème légère Shiso vanille, minis choux caramélisés et Shiso frais

Ô SAVEURS - GWENAËL LAVIGNE
La cocotte : célerisotto aux champignons, œuf 64 degrés, crème de comté, graines torrifiées

LE VIEUX BOURG & FROMAGERIE LE LIÉ
 Beurre au sel Viking (fumé), fromages Le Fleuri sarrasin et Le Rond-Chon

CHOCOLATERIE PÂTISSERIE - JÉRÔME PINEL
Rock'n bowl : panacotta vanille, gelée d'agrumes orange, pomelos et framboises, crumble noisette, crème d'avocat, pep's de kalamansi, guimauve citron vert coco, dans un bol en chocolat noir

15h00 > 18h00 (P'TITS CREUX)

15h00 > 18h00 (P'TITS CREUX)

YOUENN ALLANO - LA CRÊPERIE DE YOUENN

[galette] **La coco des enfants sages** : poulet mariné cuit basse température, pousses d'épinard, tomates séchées, dukkah, camembert, noix / version végétarienne : pousses d'épinards, tomates séchées, dukkah, camembert, noix
 [crêpe] **Mon fils chéri** : pommes cuites au cidre, poivre de timut, caramel au beurre salé, chantilly vanille

18h30 > 22h30

18h30 > 22h30

18h30 > 22h30

LA VIEILLE TOUR * - NICOLAS ADAM
Pork'n Roll : poitrine de cochon confite, jaune d'œuf basse température, labneh tahiné, coriandre et menthe, pickles d'oignons rouges

LA VIEILLE TOUR * - NICOLAS ADAM
Recette imaginée avec l'artiste Hoshi : penne rigate aux shitake bio, sauce all'arrabiata, falafel quinoa et pois chiches, parmigiano reggiano [végétarien]

L'ATELIER ROMARIN - LAURENT HAUTEMULLE
Breizh club sandwich : poulet breton, tomates confites au miel-romarin, laitue croquante, pain de mie aux graines, juste doré, œuf de poule, cream cheese au curcuma, brisures de lard fumé, accompagné d'un pancake salé carotte-cumin

Ô SAVEURS - GWENAËL LAVIGNE
Chick'n dhôll : galette au curry et curcuma, dholl gram, aiguilles de poulets marinés crispy, sauce chatini pomme d'amour, pickles de légumes

LE BREZOUNE - JONATHANE LEROY
Ty Krok : Tom Kha Kaï (poulet), crème au curry rouge, salade Som Tam (salade de papaye verte)

MANOIR DE LAN-KERELLEC * - ANTHONY AVOINE
Crousti Rock : effiloché de poitrine de cochon croustillant, caramel de cidre et blé noir, pomme de terre fumée et confit d'oignons

LE BRUIT QUI COURT - ERIC MORIN
Leue Kraken Roll : focaccia encre de seiche, roulé de veau confit 48 h aux épices Shichimi, condiment coques crabe gingembre citronnelle soja petits pois, aioli homard marinère, ketchup wasabi coriandre petit pois, oignons cebettes, carottes pickles

BRUT - JEAN-JACQUES MONFORT
Bruschetta de boeuf breton : sur un pain à la farine torrifiée, effiloché de boeuf breton basse température, tomme fondue, gelée de fleurs de mimosa maison, pickles d'asperges, crémeux de petits pois, oignon confit et herbes folles

BEVAN - MATHIEU ROBILLARD
Scampi ça glisse : ravioles de langoustines, bisque onctueuse et navet Daikon confit au teriyaki

AUX PESKED* - MATHIEU AUMONT
C'Rock'n Pesked : croquettes de poisson végétales, marine et pêche durable, pomme de terre, citron confit, algues, insert aux herbes fraîches

LE COMPLICE - DAVID DA SILVA & QU'IMPORTE LE TEMPS - JIMMY MENIT
Bruch'pork : bruschetta, houmous citron confit, pastrami cochon fumé, mayonnaise, oignons frits, condiment méditerranéen, salicorne

BOULANGERIE PÂTISSERIE NINA - FABIEN CANTIN
Breizh'style : chips de feuilletage sarrasin caramélisé, chantilly et crème légère vanille de Madagascar, praliné noix de pécan sarrasin fleur de sel, caramel onctueux au beurre salé, graines de sarrasin torrifiées

LA DUCHESSE DE ROHAN - BENJAMIN GUILLOT & JOUMANA HINDI
Rock au paradis : pâte sablée amandes, crémeux litchi, ganache montée au jasmin, confit pamplemousse framboise, biscuit amandes, croustillant

TEXTURES - NICOLAS MASSON
Baba cool : baba aux fruits rouges, crémeux mangue passion, chantilly coco citron vert, coulis fruits rouges et fruits rouges frais

LA DUCHESSE DE ROHAN - BENJAMIN GUILLOT & JOUMANA HINDI
Cherry rocks the lemon : biscuit amandes citron, confit cerises, lemon curd (crème de citron), ganache montée fleur d'oranger, cookie citron chocolat blanc sarrasin, cerises Amarena

BOULANGERIE PÂTISSERIE NINA - FABIEN CANTIN
Fashion's Pogs : macaron, crémeux vanille, compotée de framboises baies de genièvre, chantilly vanille de Madagascar, framboises fraîches

BOULANGERIE PÂTISSERIE - ANTOINE LE NÔTRE
The Fifteen : cake citron de Syracuse, croustillant praliné Piémont, crémeux chocolat lait du Vietnam 45%, noisettes du Piémont, mousse au citron de Syracuse, glaçage gourmand lait noisette

Sucré

Sucré Salé

Salé

Sucré

LA PROGRAMMATION MUSICALE

Parce que Rock'n Toques aime la musique et les artistes, la dégustation se fait face à la scène au Village Art Rock, où les musiciens rythment les journées et les soirées.

PROGRAMMATION DES MUSIENS DU MÉTRO

En hommage à Fulgence Bienvenüe, créateur du Métro parisien et originaire d'Uzel dans les Côtes d'Armor, le festival Art Rock s'associe à la RATP autour d'une programmation d'artistes du métro parisien.

THE SUN KEEPERS – Soul / Jazz : Ven. 17 mai : 22h30 – 23h30 - Sam. 18 mai : 16h00 – 17h15 - Dim. 19 mai : 00h00 – 01h15

Ils se sont rencontrés à travers des jam sessions parisiennes. Depuis, chaque musicien amène sa propre influence : elle va du rock, du blues, du funk, de la soul, au jazz, en passant également vers des styles traditionnels comme le Gnawa (musique venant principalement du Maroc) et d'autres musiques afro. Chaud bouillant !



KIM DEE – Soul / Jazz : Ven. 17 mai : 18h00 – 19h00 - Sam. 18 mai : 22h15 – 23h30 - Dim. 19 mai : 12h00 – 13h15

Avec sa voix envoûtante, elle nous offre une musique audacieuse aux multiples influences. Traversée par ses deux projets, Naked (2021) puis Puzzled (2023), Kim valse avec ses émotions en nous délivrant un message fort et unificateur. Dénonçant une société qui nous maintient dans l'obscurité, elle nous transmet sa lumière et une belle dose d'espoir.

NUMAH – Pop : Ven. 17 mai : 21h00 – 22h00 - Sam. 18 mai : 12h00 – 13h15 - Dim. 19 mai : 16h00 – 17h15

Audacieuse, elle offre un nouveau souffle à la pop française. Puisant ses inspirations dans la chanson, le rock, le hip-hop elle explore les subtilités de chaque style pour en créer un à son image. Comme une enchantresse elle puise dans l'amour, la nostalgie, le lâcher-prise, l'amertume ou la colère pour rendre chaque chanson intense et juste.

OOZZ – Soul / Jazz / Funk : Ven. 17 mai : 19h30 – 20h30 - Sam. 18 mai : 00h00 – 01h15 - Dim. 19 mai : 14h00 – 15h15

C'est l'amour du groove et la passion de la double croche qui a mené la rencontre de ces 5 musiciens. Ça joue offensif pour balancer des hanches. Les cordes claquent jusqu'à la rupture pour réveiller les esgourdes. Les guiboles vont remuer, ça va groover au Village !

SO AMY – Soul / Blues / Jazz : Ven. 17 mai : 00h00 – 01h00 - Sam. 18 mai : 14h00 – 15h15 - Dim. 19 mai : 22h30 – 23h30

Préparez-vous à plonger dans l'univers saisissant de So Amy et revisiter les tubes iconiques d'Amy Whinehouse... So Amy vous offre bien plus qu'un simple hommage, c'est une expérience immersive qui vous transporte dans l'univers authentique de la diva soul rebelle. Ça va groover, ça va vibrer, c'est So Amy tout simplement.

NEIST SEASON – Pop : Samedi 18 mai : 19h15 – 20h15

Le duo briochin vous emporte dans un trip à travers des grands espaces vides, sous la lumière lunaire, sur les océans. Oscillant entre rock et électro, les deux amis jouent une musique cinématique et introspective. L'équipage est propulsé par Tom à la batterie et Kévin aux synthés et la guitare. Les textes, en anglais, vous embarquent encore un peu plus dans ce voyage initiatique.

CUT THE ALLIGATOR – Funk / Soul : Samedi 18 mai : 20h45 – 21h45

Le groupe rennais propose une soul music solaire, généreuse et pleine de vie, épicée de funk, de gospel, d'un soupçon de blues et d'un zeste de jazz. Sur scène, une voix vibrante et chaleureuse, des cuivres enflammés et une section rythmique puissante fusionnent pour un show décoiffant et une ambiance survoltée !

FESTIVAL
ARTROCK



www.artrock.org

LES PARTENAIRES

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 producteurs locaux et engagés avec des chefs de renom.

Viandes, poissons, fruits & légumes, herbes aromatiques, produits laitiers, fromage et produits sucrés... C'est l'occasion pour eux de marier la **qualité de leurs matières premières** 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 !

FERMIERS D'ARGOAT

Le Groupement des Fermiers d'Argoat, c'est 260 éleveurs, 60 entreprises de plus de 40 ans d'expérience au service des consommateurs et des hommes et des femmes qui respectent la tradition de l'élevage fermier en Bretagne. Un cahier des charges Label Rouge garantit pour le consommateur une viande de qualité supérieure. On retrouve 4 filières Label rouge bretonnes au sein des Fermiers d'Argoat : œufs fermiers, volailles fermières, porcs et charcuterie. Ces produits sont disponibles à la vente en boucheries et supermarchés de la région.



GALLEN

Groupe familial basé à Concarneau, créé en 1967, Gallen est aujourd'hui implanté dans quatre ports bretons : Concarneau, Erquy, Lorient et Le Guilvinec. Présente sur l'ensemble des criées bretonnes, la société de mareyage propose lotte, raie, poisson de petits bateaux et filets fait main. Son savoir-faire en restauration lui permet de servir aussi bien les brasseries que les chefs étoilés.



LE COCHON DE BRETAGNE

Le Cochon de Bretagne et les chefs de Rock'n Toques, la même vision ! Des hommes et des femmes passionnés par leur métier et fédérés autour d'un projet collectif. L'entreprise prône la volonté d'offrir aux consommateurs une alimentation saine basée sur l'utilisation de produits de qualité. Elle s'engage également pour la transparence de la filière afin de garantir la sûreté des produits. Sa mission : la défense, l'information et l'éducation des consommateurs !



TERROIR ET TRADITIONS

Basée à Lanvollon, la boucherie charcuterie met en valeur les produits traditionnels du terroir. Les bêtes sont achetées directement auprès d'agriculteurs locaux, exclusivement costarmoricaains. Veaux, vaches, porcs et agneaux sont sélectionnés directement dans les fermes.



BOURGUIGNON

La société BOURGUIGNON, créée à Guingamp en 1937 par Louis et Hortense Bourguignon, est la référence du commerce de fruits et légumes dans les Côtes d'Armor. Des partenaires locaux et des circuits courts, Bourguignon garantie des produits ultra-frais, récoltés et acheminés quelques heures seulement avant d'être livrés.



ASKEL

La société ASKEL est née du regroupement de plusieurs structures (Askell, Le Gall, Sodial) spécialisées dans la distribution de produits frais, secs et surgelés. Elle travaille aussi bien avec des acteurs incontournables de notre région qu'avec des petits producteurs. Elle est adhérente à l'association Produit en Bretagne depuis 2017. Pour Rock'n Toques les chefs pourront utiliser les fromages bretons et les micro pousses pour sublimer leurs plats.



LÉGUROMAT

Producteur d'herbes aromatiques depuis 1994, Léguomat est à l'écoute de toutes les nouveautés techniques et environnementales pour que ses productions soient, le plus possible, issues d'une culture raisonnée et agri-responsable. Basée à Trémuson, l'entreprise cultive des herbes aromatiques sur un site de 25 ha de plein champs et deux hectares de serres. Les produits, une trentaine d'herbes aromatiques, sont ramassés tous les jours à la main pour une fraîcheur optimale.



LE VIEUX BOURG

Depuis 1956, le beurre Le Vieux Bourg naît d'un double travail en baratte pour développer ses arômes et son onctuosité. Authentique, il est toujours coupé et emballé à la main. Récemment, le beurre Le Vieux Bourg a lancé sa fromagerie artisanale, Le Lié, à Plémy. Différents fromages ont été créés pour valoriser le coproduit le "petit lait" de leur production ainsi que le territoire et ceux qui le font vivre. Ce sont plus de 900 portions de beurre et de fromages qui se retrouveront sur les plateaux du brunch du dimanche midi !



MARIE MORIN

Marie Morin soutient l'événement Rock'n Toques dans lequel elle retrouve les valeurs de partage, de plaisir et de bien-manger auxquelles elle est très attachée. Depuis plus de 20 ans, l'entreprise familiale propose une gamme de desserts gourmands inspirés de recettes maison made in Bretagne et préparés avec des ingrédients les plus naturels possibles. Grâce à son savoir-faire et à des matières premières de qualité, le goût de ses desserts semble tout droit sorti de la cuisine de Maman ! Attachée à sa région, Marie Morin est fière de contribuer au dynamisme et à l'essor de son territoire grâce à son approvisionnement auprès de fournisseurs locaux ainsi que par la création de nouveaux emplois sur le bassin briochin.



PAYSAN BRETON

En 1969, les éleveurs se sont regroupés pour créer leurs Coopératives et ont fondé notre marque, Paysan Breton. À l'origine de leur idée, une volonté commune de valoriser le fruit de leur travail à travers un produit de haute qualité et de préserver les savoir-faire de leur région. Une ambition intacte cinq décennies plus tard. Une marque engagée ! Paysan Breton c'est plus de 50 ans d'engagement pour défendre une économie locale en Bretagne et Pays de la Loire que ce soit pour la production du lait ou la fabrication de nos produits. Ils favorisent des listes d'ingrédients courtes, des recettes simples, pour des recettes authentiques à savourer au quotidien.



GRAINE DE BRETON - YOANN GOUÉRY

Graine de Breton est née il y a 5 ans avec comme objectif de fournir une alternative bio & locale au décaféiné. Auparavant, en 2015, Yoann Gouéry, ancien restaurateur, avait créé l'Orgé, une boisson chaude à base de malt d'orge torréfié. Cette boisson est très douce, légèrement sucrée avec des notes de noisettes, pain grillé, un peu caramélisé. S'en sont suivies de nouvelles créations permettant de proposer aujourd'hui une véritable gamme de produits torréfiés : le Kofé petit épeautre, dont la légère amertume se rapproche de celui du café, et en nouveauté ce printemps le « caffè d'Orzo », boisson favorite en Italie et véritable alternative au café ! Sans oublier le Sobacha, l'infusion de graines de sarrasin issue d'une recette japonaise, à utiliser en cuisine aussi, ainsi que d'autres graines toastées, des graines à croquer pour l'apéro, etc. Chez Graine de Breton : fabrication artisanale, écologie, production locale et engagée sont au rendez-vous !



LE MONDE DES CRÊPES

Le Monde des Crêpes est une société familiale qui commercialise des galettes de blé noir, des crêpes, des pancakes et des blinis en France et dans le monde auprès d'une clientèle constituée de professionnels de la restauration : restaurants, hôtels, compagnies aériennes, glaciers, traiteurs, salons de thé, parcs d'attractions...

Implantée au cœur du terroir breton à Lamballe, l'entreprise travaille dans le respect des savoir-faire historiques en veillant à la qualité des ingrédients sélectionnés majoritairement en local. Ses valeurs et ses démarches permettent au Monde des Crêpes d'être labellisée PME+ par la FEEF, une reconnaissance dans nos engagements RSE. La gastronomie est leur univers et les chefs leurs interlocuteurs aux quatre coins du monde. C'est donc tout naturellement que le Monde des Crêpes souhaite s'associer aux démarches emblématiques portées par les chefs locaux du collectif Rock'n Toques. L'entreprise et ses collaborateurs sont très fiers d'être partenaires de cet événement !



LE P'TIT FAUSSET

Le P'tit Fausset, du nom de la cheville de bois placée sur le devant du fût pour goûter le cidre, a donné son nom à l'exploitation familiale. Les cidres et jus de pommes produits par le P'tit Fausset sont reconnus pour leur grande qualité et à ce titre médaillés 14 fois. Dans un souci de respect de l'environnement et des consommateurs, les vergers sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique depuis 3 générations.



MINOTERIE COROUGE

Meunier breton spécialiste du sarrasin depuis 1984 et localisé à Régigny, la Minoterie Corouge est 2^e fabricant français de farines de blés noir. Un savoir-faire qu'ils mettent à disposition de l'ensemble des clients professionnels. Un accompagnement et des conseils adaptés à leurs besoins avec un savoir-faire reconnu qui s'exporte dans le monde entier.

Une équipe aussi passionnée qu'une famille perpétue le savoir-faire traditionnel de la minoterie Corouge pour maîtriser la mouture des graines haut de gamme grâce à un matériel performant et fiable.



VERGERS BOIRONS

Boiron Frères, société familiale créée en 1942, est depuis 3 générations une société toujours financièrement indépendante, aujourd'hui dirigée par Alain Boiron dans le respect des valeurs et du savoir-faire de l'entreprise.

La marque Les vergers Boiron est aujourd'hui le leader mondial des purées de fruits surgelées, 100% d'origine naturelle & 100% goût auprès de tous les métiers de bouche. Basée à Valence dans la Drôme (26), l'entreprise Les vergers Boiron ne transige jamais avec la qualité. Ce gage de performance, qui fait la réputation de l'entreprise depuis sa création, oblige à sélectionner les meilleurs producteurs de la planète et à respecter un processus de fabrication draconien.



BIOCOOP LA GAMBILLE

L'objectif du groupe Biocoop est de développer ensemble une agriculture biologique cohérente, dans un esprit d'équité et de coopération. Quant à la coopérative de consommateurs La Gambille, elle existe depuis 1983 et a rejoint le réseau Biocoop en 1986. On retrouve 5 magasins dans l'agglomération briochine : Plérin, Trégueux, Saint-Brieuc, Robien et Pordic. La coopérative travaille avec plus de 120 producteurs locaux et correspond donc aux attentes Rock'n Toques. Le partenariat avec La Gambille - Biocoop offre une remise sur tous les produits de l'enseigne (fruits et légumes de saison, épicerie, produits frais et surgelés, pains et fromages à la coupe, viandes et poissons, produits végétariens et sans gluten, ...).



PLANCOËT

Plancoët est une marque d'eau minérale naturelle provenant de Plancoët, dans les Côtes-d'Armor et faisant partie du groupe Ogeu. Il s'agit de l'eau phare de la Bretagne. On retrouve parmi les produits de la marque, l'eau plate minérale sous différents formats ainsi que ses déclinaisons : l'eau pétillante, l'eau aromatisée, la limonade, l'orangeade et la citronnade. Ces produits sont proposés dans des bouteilles en verre, consignées, dans l'espace partenaires de Rock'n Toques.



IGC 22

La société IGC 22 est le spécialiste local de la cuisine professionnelle qui propose ses services de vente et de location, de montage, de dépannage et de maintenance aux collectivités, aux restaurateurs, aux artisans des métiers de bouche. L'entreprise a plus de 10 ans d'expérience dans ses domaines d'expertise : la cuisson, la préparation, l'agencement, la distribution, le froid, la laverie de cuisine et la ventilation de cuisine. Désireuse de s'impliquer au sein la manifestation culturelle et culinaire qu'est Rock'n Toques, IGC 22 apporte son savoir-faire en proposant une installation de cuisine éphémère avec un matériel performant, innovant et de qualité.



CRÉDIT AGRICOLE

Banque coopérative et mutualiste engagée dans l'animation de son territoire, le Crédit Agricole des Côtes-d'Armor soutient depuis très longtemps ceux qui font vivre le département : particuliers, associations, professionnels, agriculteurs, entreprises ou encore collectivités territoriales. Face aux grands défis sociétaux et environnementaux, le Crédit Agricole des Côtes-d'Armor s'engage à accompagner tous ses clients dans les transitions sociétales, au cœur de leur vie quotidienne et de l'économie réelle des territoires.

C'est pour ces raisons que le Crédit Agricole des Côtes-d'Armor est fier d'accompagner fidèlement Rock'n Toques et son collectif de chefs, véritables promoteurs de notre beau département, mais aussi du bien manger.



LEROY MERLIN

Leroy Merlin est une entreprise spécialisée dans le bricolage, le jardinage et la décoration. Les produits que l'enseigne propose permettent de mener des projets de A à Z : de la construction jusqu'à la décoration. Outre ses produits et services, Leroy Merlin a des engagements forts notamment en termes d'accessibilité. Depuis 2006, la Fondation Leroy Merlin a pour mission d'améliorer l'habitat des personnes en situation de handicap. De plus, un des piliers de sa politique est l'égalité des sexes. Partageant ces valeurs, un partenariat avec Rock'n Toques s'est concrétisé sous la forme de scénographie de l'espace partenaire.



METRO

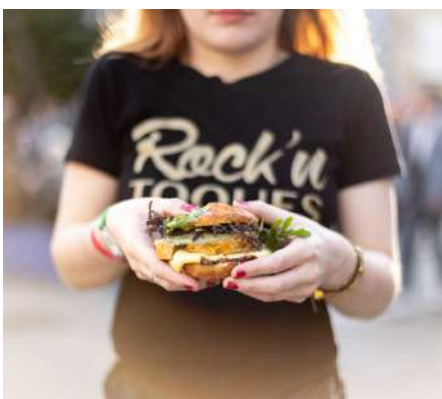
1er fournisseur de la restauration en France, METRO est l'associé incontournable de l'événement culinaire Rock'n Toques ! Depuis 50 ans, METRO s'engage aux côtés des professionnels des métiers de bouche et de la revente alimentaire. Produits alimentaires, équipements, services pratiques, conseils avisés... METRO vous propose un grand choix de produits à un excellent rapport qualité-prix et des solutions concrètes pour vous accompagner dans votre activité tout au long de l'année.



FRANCE BLEU ARMORIQUE

Avec ses 44 stations locales réparties sur tout le territoire, France Bleu est la 1ère radio généraliste de proximité.





Porté par l'Office de Tourisme et Art Rock,
Rock'n Toques bénéficie aussi du soutien de
Saint-Brieuc Armor Agglomération et ne pourrait avoir lieu sans
l'appui technique et logistique du Festival.



ART ROCK

17 · 18 · 19 mai 2024 Saint-Brieuc

INFOS PRESSE

ÉQUIPE COMMUNICATION - PRESSE :

Maité Fauchoux, Cheffe de Projet Rock'n Toques

02 96 77 60 60

mfauchoux@baiedesaintbrieuc.com

Marine Douillard - Chargée de communication

02 96 33 42 29

marine.douillard@baiedesaintbrieuc.com

DEMANDES D'ACCREDITATIONS :

Les demandes d'accréditations sont à formuler par téléphone ou par mail à rockntoques@gmail.com