

# *Festival de la* **Gastronomie**

Chefs invités, Marché producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Atelier, Démonstrations  
Nouveau ! Forum des Jeunes

Entrée libre

SAMEDI

**14**  
JUN

DIMANCHE

**15**  
JUN  
2025

Soirée d'ouverture  
VEND.  
**13**  
JUN

Château de  
**QUINTIN**

[www.festivalgastronomiequintin.fr](http://www.festivalgastronomiequintin.fr)  
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

©Emmanuelle Rodrigue



SAINT  
BRIEUC  
ARMOR

Côtes d'Armor  
le Département







## Chefs du Festival de la Gastronomie 2024...



Benjamin AGU, Le manoir le Quatre Saisons, St-Brieuc

Laurent BACQUER, La Cantine des Chefs, Carhaix

Olivier BEURNE, **L'Amphitryon, Lorient**

Philippe BRUN, le Château de Sable, Porspoder

Nicolas CARRO \*, Restaurant N. Carro, Carantec

Nolwenn CORRE \*, Hostellerie Pointe Saint-Mathieu

Sébastien DAVID, Edgar, Saint-Brieuc

Baptiste DENIEUL \*, Auberge Tiegezh, Guer de Bretagne

Julien DOUPEUX, **L'Auberge, Ste Anne d'Auray**

Alexandre FRIN, Ombelle, Dinard

Jérôme GOURMELEN \*, Ar Men Dù, Névez

Kevin GOURRET, SAO, Quimper

Sylvain GUILLEMOT \*, **L'auberge du Pont d'Acigné**

Julien HENNOTE \*, Le Pourquoi pas / Castelbrac, Dinard

Mathieu KERGOURLAY, Domaine Boisgelin, Pléhedel

Loïc LE BAIL \*, le Brittany, Roscoff

Jérémie LE CALVEZ \*, **La Pomme d'Api, St-Pol-de-Léon**

Brieg LE CAM et Maxime LAFAILLE, Vieille Eglise, Trégastel

Erwann LE POGAM, ITSASOA, Carnac

Damien LE QUILLEC, Hyacinthe et Robert, Pontivy

Sébastien LENGLET, Légèrement Sucré, Lamballe

Sébastien MARTINEZ \*, Moulin de Rosmadec, Pont-Aven

Florian MICHEL, Cuisinier de la République

Jean-Jacques MONFORT, Brut, St-Brieuc

Charles MOREAU, Granit, Plouharnel 

Mathias NARCISSOT, Pâtissier, Rennes

Corentin OGOR et Klervi TANNIOU, Haut-Linage, **Penmarc'h**

Guillaume PAPE \*, **L'Embrun, Brest**

Jérôme PINEL, Pâtissier chocolatier, St-Brieuc

David ROYER, **Castel Arc'h, Plouguerneau**

Samuel SELOSSE \*, Asten, Binic



20  
24

Festival de la  
**Gastronomie**

12  
ans

# SOIREE D'OUVERTURE



Manoir  
Le Quatre  
Saisons

**BRUT**  
LE RESTAURANT

© L. Bal Toqué

## VENDREDI 31 MAI 2024

ENTRÉE LIBRE

CHÂTEAU DE QUINTIN

A PARTIR DE 19H

**19H / STREET FOOD ET BAR À VINS**

BENJAMIN AGU, MANOIR 4 SAISONS, ST-BRIEUC / JJ MONFORT, BRUT, ST-BRIEUC

**19H30 ET 21H30 / "LE BAL TOQUÉ"**

CRÉATION : CHANSONS ET MUSIQUES GOURMANDES À CHANTER ET DANSER SANS MODERATION

**23H / FEU D'ARTIFICE**

[WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR](http://WWW.FESTIVALGASTRONOMIEQUINTIN.FR)



13<sup>e</sup> Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !



## Vend. 31 mai, Cour Château Soirée d'ouverture 19h / Entrée libre

Bar à vins / Street-Food avec 2 Chefs invités ! Pas de réservation

**COMPLÈTEMENT POKÉ !** Benjamin Agu, Manoir Le Quatre saisons, St-Brieuc  
volaille Crispy / Guacamole / Coleslaw et sésame noir / Riz cantonais / Pain Focaccia

**KIG-ROLL !** Jean-Jacques Monfort, Brut Le Restaurant, Saint-Brieuc  
Wrap de bœuf mariné aux herbes sauvages, légumes de saisons, béarnaise à l'ail des Ours

19h30 / 20h30 et 21h30 / 22h30 **“Le Bal Toqué”**

Spectacle / Concert / Ambiance Bastringue et Guinguette !

Création pour le Festival : Chansons et musiques gourmandes à chanter et danser sans modération

" Pour ce répertoire introduisez d'abord des chansons tendres, sur une basse cuivrée bien embouchée, versez une larme de violon, un zeste d'accordéon (nous laissons le piano aux vrais chefs !) et à l'aide d'une batterie cuisine, fouettez bien !

L'émulsion obtenue, ne laissez jamais reposer.

Au coup de feu envoyez poissons biguinés, tango des bouchers, paso mandarines, le tout accompagné d'une dégustation valsée sans modération ! En salle, incorporez le tout à la danse, vous y prendrez goût ! Le bal toqué ? La cuisine au corps ! "

Daniel-Yves Fournier (Accordéon) Jacques Lesire (Violon)

Jérémie Bachus (Percu) Julien Fleury (souba)



20  
24



# J Forum des Jeunes

Venez nous rencontrer!  
Nous avons tant de choses à vous  
faire découvrir!

Des professionnels vous parlent de leur passion



SAMEDI  
**01**  
JUIN

DIMANCHE  
**02**  
JUIN 2024

Dans le cadre du Festival  
**De la Gastronomie**

Château  
**QUINTIN**

[www.festivalgastronomiequintin.fr](http://www.festivalgastronomiequintin.fr)  
02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com



20  
24

# Festival de la Gastronomie

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Cook-Show, Concours, Démonstrations, Atelier, Causeries, Forum des Jeunes

Entrée libre

SAMEDI  
**01**  
JUN

DIMANCHE  
**02**  
JUN

Château de  
**QUINTIN**

www.festivalgastronomiequintin.fr

Logo: 31 MAI

Logos: LDC, Cocotte de Bretagne, CÔTES D'ARMOR, edgar, PANCOTE, Le Village D'HENRI, Point Vert, VIVE, Big Green Egg, Blanchisserie d'Armor, Presse Paysage, GOUËT ÉNERGIES, Daniel NICOLAS, V&B, OFYR, METRO, IGC, ALPHA, BIELLE LEON, LA Cantine des Chefs, DS AUTOMOBILES SAINT-BRIEUC, Excel Audio, E.Leclerc, LE SAINT, Groupama.

## FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE VEND. 31 MAI, SAM. 1ER, DIM. 2 JUIN 2024

### Vend. 31 mai, Cour Château SOIRÉE D'OUVERTURE

19h - Bar à vins / Street-Food  
2 Chefs invités !

Benjamin Agu, *Manoir*  
*Le Quatre saisons*, Saint-Brieuc

JJ Monfort, *Brut*, Saint-Brieuc

19h30 / 20h30 et 21h30 / 22h30

### "LE BAL TOQUÉ"

Création pour le Festival : Chansons et musiques gourmandes à chanter et danser sans modération - Daniel-Yves Fournier (Accordéon), Jacques Lesire (Violon), Jérémie Bachus (Percu), Julien Fleury (Soubas)

23h - Feu d'artifice

Festival de la Gastronomie  
**SOIRÉE D'OUVERTURE**

Logo: 13

Logo: Brut

### Sam. 1er et Dim. 2 juin 10h / 19h

#### LES CHEFS DU FESTIVAL

Benjamin AGU, Laurent BACQUER, Olivier BEURNE, Philippe BRUN, Nicolas CARRO\*, Nolwenn CORRE\*, Sébastien DAVID, Baptiste DENIEUL\*, Julien DOUPEUX, Alexandre FRIN, Jérôme GOURMELEN\*, Kevin GOURRET, Sylvain GUILLEMOT\*, Julien HENNOTE\*, Mathieu KERGOURLAY, Loïc LE BAIL\*, Jérémie LE CALVEZ\*, Brieg LE CAM et Maxime LAFAILLE, Erwann LE POGAM, Damien LE OUILLEC, Sébastien MARTINEZ\*, Florian MICHEL, Jean-Jacques MONFORT, Charles MOREAU, Mathias NARCISSOT, Corentin OGOR et Klervi TANNIOU, Guillaume PAPE \*, Jérôme PINEL, David Royer, Samuel SELOSSE \*

#### LES PRODUCTEURS DU FESTIVAL

Maryline Bel, Beurre Le Vieux-Bourg, Malorhum, Terre Dart So, Kidonakis, Alicette Confiture, Keesbo salaison, Silvae Nature, Le Tour du Lié, La Miellerie de Kerjoly, Bisou Salé, Bock A l'Ouest, La Ferme du Buzuk, ArhumAtisé, Vaumadeuc, Le Craulois, C'Doudeh, Asperges Marion Quillet, Charcuterie Bihouée, Microbrasserie La Vieille Bourgeoise, Domaine du Triskell Rouge, Ferme de la Belle Noé, Apéros Délices, Saveurs and Co Bzh, Le Rucher de l'Arcoat, Tibeclin, Lucenday's House, Cool'koze, Editions La Nouvelle Bleue, Carexquis, COMPoZ Beer, Maraicher Ollivier, Asso Les Vins Bretons (Julien Lefevre et Loïc Fourure), WACOS, Yoann Gouery-Graine de Breton, Au Caveau du Pressoir Américain, La Ferme de St-Daniel, Domaine de la Présidente

### TOUT C'QUI S'MANGE !

STREET-FOOD DU MIDI !  
Sam. Erwann Le Pogam - Itsasoa  
Dim. Benjamin Agu, Manoir le 4 Saisons

CANTINE DES CHEFS DU MIDI !  
Sam et Dim. Laurent Bacquer

BAR À VIN ET BAR À BIÈRE

2 REPAS GASTRONOMIQUES  
2 COOK SHOW (SUR RÉSA)

### AU MENU DU WEEK-END !

30 chefs invités dont 11 étoilés  
2 grandes scènes DÉMO de chefs  
Brazéro des Chefs et Big Green  
3 Concours (Cuisine/ Pâtisserie/Amateur)  
1 Atelier Cuisine (sur réservation)  
1 Grand Marché des Producteurs  
1 Forum des Jeunes (ouvert à tous)  
Les P'tites Causeries du Festival (rencontres, interview)  
Tombolas / Exposition photos

Entrée libre



20  
24

# *Festival de la* **Gastronomie**

SAMEDI

**1**

**JUIN**

2024

**Concours Cuisine**

DIMANCHE

**2**

**JUIN**

2024

**Concours Amateurs**

**Concours Pâtisserie**

**Dossier de candidature à renvoyer avant le 15/05/24**

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

02.96.74.99.75 | [festivaldelagastronomie22@gmail.com](mailto:festivaldelagastronomie22@gmail.com)



13<sup>e</sup> Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !



## LES CONCOURS du Festival 2024

### Concours de cuisine : « La technique au service de la Gastronomie »

Organisé par Florian MICHEL : professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

Président de Jury : Olivier Beurné, Chef de cuisine et propriétaire du restaurant l'Amphitryon (Lorient 56)

Date : samedi 1er juin 2024

Lieu : Pendant Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau concours.

Remise des prix samedi à 18h00

### Concours de cuisine AMATEUR : « La pêche à pied »

Organisé par Florian Michel, professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

Présidente du Jury : Nolwenn CORRE \*, Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu

Date : dimanche 2 juin 2024, 9h à 12h30

Lieu : Pendant le Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous chapiteau concours.

### Concours de Pâtisserie : « Légumes de saison en Dessert »

Organisé par Florian Michel, professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

Président du Jury : Jérôme PINEL, Pâtisserie-chocolaterie-confiserie, Saint Brieuc

Date : Dimanche 2 juin 2024 de 13h à 17h30

**Thème : Pâtisserie à base de légumes de saison au choix. Dessert à l'assiette**

Réaliser 7 desserts identiques, sur assiettes

Lieu : Pendant Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau concours.



13<sup>e</sup> Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !



ATELIER du FESTIVAL  
DANS L'ESPRIT DU TIRAMISU, avec le Chef Aurélien Bodennec

Réservations ouvertes le 10/04/24

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE  
CHATEAU QUINTIN

**SAMEDI**  
**01**  
JUN

**ATELIER CUISINE**  
DANS L'ESPRIT TIRAMISU "

9h45 / 11h45    autour du Kofé 532 de Yoann Gouery-Graine de Breton

**COMPLET**

**Cuisinez avec Aurélien Bodennec**  
**Chef Pâtissier de Nicolas Carro \***  
Restaurant Nicolas Carro\*, Carantec

ça se passe Sam 1er juin 2024  
de 9h45 à 11h45  
Sous chapiteau privatisé  
au cœur du Festival

Réservation  
indispensable !

Seulement 15 places

Réservation  
par mail ou SMS  
uniquement

25€

Réservation par mail : [festivaldelagastronomie22@gmail.com](mailto:festivaldelagastronomie22@gmail.com) ou par SMS: 06 82 24 02 65  
[www.festivalgastronomiequintin.fr](http://www.festivalgastronomiequintin.fr)



13<sup>e</sup> Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !

## Marché du Festival 2024... 40 producteurs et artisans, au cœur du Festival



*Domaine du Triskell Rouge, 22 Evran, Safran gelée, moutarde, vinaigre cidre, miel d'orange safran, Pâté cochon*

*La Ferme de Saint-Daniel, Valentin Morisset, 22 Vildé-Guingalan, fleurs comestibles, épices, aromatiques*

*COMPoZ, 35 La Mézière, Bières gastronomiques*

**La Vigne et l'Abeille, AVB** (Asso des Vignerons Bretons) Loïc Fournure, 56 Theix Noyal, vigneron

*Julien Lefevre, AVB (Asso des Vignerons Bretons), 22 Merléac, vigneron*

*Charcuterie Bihouée, 22 Plémet, Andouille, charcuterie*

**Bock à l'Ouest**, 22 Plaintel, Micro brasserie

*La Cave du Dragon Rouge, 35 Dinard, Chouchenn et Hydromel*

*Le Craulois, 22 Lanfains, Lait Ribot, Produits laitiers fermiers*

*Brasserie La Vieille Bourgeoise, 22 Le Vieux-Bourg, Brasserie artisanale, bières*

*Ferme de la Belle Noé, 22 Trémuson, Agriculteurs, élevages et cultures. Huiles et farines blé, seigle, sarrasin, chanvre...*

*Maraicher Ollivier, 22 LE Leslay, Maraîcher, petits fruits, légumes, jus pomme...*

**Beurre Le Vieux Bourg, 22 Ploec l'Hermitage, Producteur Beurres et fromages**

*Yoann Gouery, Graine de Breton, 22 Ploec l'Hermitage, torréfacteur d'alternatives bretonnes, orgé, malt d'Orge...*

*Micropousses Cool'Koze, 22 Le Quillio, Producteur Micro Pousses*

*Malorhum, 35 Saint-Malo, Rhums arrangés et cuisinés*

*Editions La Nouvelle Bleue, 56 Lanester, ouvrages Cuisine bretonne*

*La Ferme du Buzuc, 22 Lantic, Légumes et confitures*

**Le Rucher de l'Argoat**, 22 Cohiniac, Apiculteur

*Silvaé Nature, 35 Saint-Malo, Productrice d'Ail noir, poudre de citron, vinaigres, pommé*

*Atelier C'Doudeh, 22 Lamballe, artisan glacier, glaces artisanales, gâteaux glacés*

*Saveurs & Co bzh, 56 Melrand, tartinade légume, caramel, crackers graine*

*Fromagerie du Vaumadeuc, 22 Pléneuf Val André, Fromages*

*Asperge de Lanrivain, 22 Lanrivain, asperges*

*Lucie Ramon, 22 Coetmieux, Pâtisserie, gâteaux de voyage*

*A Rhum A Tisé, 41 Yvoy le Marron, Rhums arrangés*

*La Miellerie de Kerjoly, 22 St-Jean-Kerdaniel*

*Le Tour du Lié, 22 Ploec sur Lié, Art de la Table, Bois. Bol, écuelle, coquetier...*

*Maryline Bel, 22 Ploezal, Conserves légumes cuisinées, rillettes agneau, vinaigre cidre, Préparation fruitières...*

**Terre d'Art So'**, 22 Corlay, Céramiste. Poterie artisanale

**Ibahis, 35 Rennes, Boissons à base de fleurs d'Hibiscus**

*Caveau du Pressoir américain, 69 Villié-Morgon, Viticulteurs. Crus Beaujolais. Chiroubles, Morgon, Chenas*

**Bisou Salé, 22 Lamballe, Epices, poivres, seles aromatisés, aromates et mélanges d'épices**

*Tibec fin, 22 St Jacut de la Mer, Punch, Rhum arrangé, condiments, vinaigres*

*Terroir du Soleil, Domaine de la Présidente, 84 Ste Cécile les Vignes, vins (Château Neuf du Pape...)*

*Alicette Confiture, 35 Miniac-Morvan, confitures, compotes et jus de fruits*

**Apéro Délices, 35 Bréal-sous-Montfort, Gâteaux salés et sucrés, jus de fleurs d'hibiscus**

**Kidonakis, 22 Languieux, produits crétois, huile d'olive extra vierge bio, miel de thym, herbes aromatiques**

*Carexquis, 22 Guingamp, Création Artisan gâteau chocolat, biscuit breton caramel*

*Keesbo, Aux Délices Catalans, 22 Dinan, Charcuterie, salaisons, saucissons, noix de jambon, noix de boeuf*







**Festival de la Gastronomie**  
Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations

Entrée libre

SAMEDI **01** JUIN  
DIMANCHE **02** JUIN

**COMPLET**

Château de **QUINTIN**

www.festivalgastronomiequintin.fr  
02 98 74 99 75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

**Info : www.festivalgastronomiequintin.fr**

**INFORMATIONS**  
2025  
du 31 MAI

**Nouveau COOK SHOW!**

**BILLETTERIE**

**Les chefs repas gastronomiques ...**

**Sam. 1/06/24 20h** 70 €      **Dim. 2/06/24 12h30** 70 €

Erwann LE POGAM, ITSASOA, Carnac  
Charles MOREAU, Granit, Carnac  
Baptiste DENIEUL \*, Auberge Tiegezh, Guer de Bretagne  
Julien HENNOTE \*, Castelbrac, Dinard  
Jérôme GOURMELEN, Ar Men Dú, Névez  
Apéritif, Accords Mets / vin, eau et café

Julien DOUPEUX, L'Auberge, Ste Anne d'Auray  
B. LE CAM et M. LAFAILLE, La Vieille Eglise, Trégastel  
Loïc LE BAIL \*, le Brittany, Roscoff  
Jérémie LE CALVEZ \*, La Pomme d'Api, St Pol de Léon  
Guillaume PAPE \*, L'Embrun, Brest  
Apéritif, Accords Mets / vin, eau et café

**Le repas gastronomique, c'est quoi ?** 1 dîner le samedi soir et 1 déjeuner le dimanche midi, 5 chefs en cuisine Amuse-bouche, Entrée, Plat 1, Plat 2, Dessert. 120 couverts, dans la grande salle de restaurant du Château. Tables rondes de 8 à 10 places. Grand écran avec présentation des Chefs et direct en cuisine. Echange avec les chefs en fin de repas.

**Nouveau Les chefs COOK SHOW ...**

**Sam. 1/06/24 20h** 70 €      **Dim. 2/06/24 12h30** 70 €

*Carte blanche à* Nicolas CARRO \*  
Restaurant Nicolas Carro, Carantec

Kevin GOURRET, SAO, Quimper  
Corentin OGOR et Klerve TANNIOU, Haut-Linage, Penmarc'h  
Apéritif, Accords Mets / vin, eau et café

*Carte blanche à* Olivier BEURNE  
Restaurant L'Amphitryon, Lorient

Alexandre FRIN, Ombelle, Dinard  
Mathias NARCISSOT, Pâtissier, Rennes  
Apéritif, Accords Mets / vin, eau et café

**Le COOK SHOW, c'est quoi ?** Une invitation à vivre une expérience unique, en huis clos autour d'un chef et de ses invités. Un menu CARTE BLANCHE, 30 convives maximum au comptoir d'un espace cuisine, dans la salle à manger du Château Xville. En proximité direct avec les chefs et les fourneaux. Un repas hors normes de partage direct avec les chefs !

**Info Billetterie : www.festivalgastronomiequintin.fr**

20  
24

# Partenaires du Festival 2024

Un immense MERCI à l'ensemble de nos partenaires, publics et privés, qui nous accompagnent dans nos projets et nous permettent la réalisation de nos rêves les plus fous pour ce Festival !

Toute l'équipe des bénévoles du Festival se joint à moi pour les remercier sincèrement.

Olivier Chastel, Président du Festival



## Merci à nos partenaires 2024



Festival de la  
**Gastronomie**

13<sup>e</sup> Festival de la Gastronomie Quintin. Sam. 14 et Dim. 15 mai 2025. Soirée d'Ouverture vend. 13 juin !













Photos : Gaël Morvan, François Veillon, Agence Captivate, Jean-Luc Thérin, Emmanuelle Rodrigue, Association



Création 2024 pour le Festival : CAPTIVATE. Bernard HAUTCOEUR, photographe culinaire

# *Festival de la* **Gastronomie**

Chefs invités, Marché producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Atelier, Démonstrations  
Nouveau | Forum des Jeunes

Entrée libre

SAMEDI

**14**  
JUN

DIMANCHE

**15**  
JUN

2025

Soirée d'ouverture  
VEND.  
**13**  
JUN

Château de  
**QUINTIN**

©Emmanuelle Rodrigue

[www.festivalgastronomiequintin.fr](https://www.festivalgastronomiequintin.fr)  
[02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com](https://www.instagram.com/festivaldelagastronomie22)



**Infos : [www.festivalgastronomiequintin.fr](https://www.festivalgastronomiequintin.fr)**