

Rock'n TOQUES

12^E ÉDITION

CENTRE-VILLE DE SAINT-BRIEUC
PLACE DE LA RESISTANCE
FESTIVAL ART ROCK
CONCERTS GRATUITS

7 • 8 • 9
J U I N
2 0 1 9

PROGRAMMATION CULINAIRE



L'OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

et l'ensemble du collectif Rock'N Toques sont heureux de célébrer la 12^e édition de l'événement Rock'N Toques, au coeur du village Art Rock.

Chefs cuisiniers, pâtisseries, artisan crêpier, cavistes, producteur de cidre, tous s'engagent avec leurs équipes dans cette nouvelle édition.

Au programme, des créations culinaires, une sélection unique de vins et cidre au bar Rock'N Toques et des concerts gratuits pendant 3 jours de plaisir à volonté.

Cher public, laissez-vous tenter par cette expérience gastronomique et profitez d'un festival de saveurs : le collectif s'occupe de ravir vos papilles et de satisfaire tous les gourmands, du plus petit au plus grand.

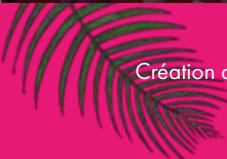
Bon festival à tous



Crédits photos : ©Olivier Marie - ©Les Flous Alliés - ©Art Rock - ©Sacha Drouard - Droits Réservés | Photos non contractuelles | Logo RNT : ©MonsieurBARBU | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération | Ne pas jeter sur la voie publique | Impression : Roudenn Grafik | Conception & Réalisation : OTBSB



Rock'n Toques



2008

Création du collectif et de l'événement porté par l'Office de Tourisme
4000 portions pour la 1^{ère} édition

2015

La destination Baie de Saint-Brieuc Paimpol Les Caps reçoit le prix européen EDEN
notamment pour le rôle du collectif Rock'N Toques dans la valorisation de la gastronomie locale

2016

Rock'N Toques reçoit la Victoire de la Bretagne catégorie Gastronomie

2017

Rock'N Toques fête ses 10 ans !

2018

Rock'n Toques reçoit le prix Atabula de la Meilleure Offre Culinaire de festival



Rock'n Toques :

COMMENT ÇA MARCHE ?

1

J'achète mes tickets
dans les points de vente

2

Je choisis mon menu librement et je me
place dans la file de mon choix, au
comptoir des chefs sous le chapiteau

3

Je déguste face à la scène des
musiciens du métro parisien ou sur le
parvis de la Passerelle

4

Je trie mes déchets



Plat

8€



Dessert
P'tit Creux

4€



Boisson

3€



Rock' N
Brunch

15€

SOIRS : 18H30 À 22H30 | SAMEDI MIDI : 11H30 À 14H30
BRUNCH DIMANCHE MIDI : 11H30 OU 13H | P'TITS CREUX : 15H À 18H

SAINT-BRIEUC



POINTS DE VENTE

- **Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc**
2 quater rue des Lycéens Martyrs
22000 Saint-Brieuc | 02 96 33 32 50
Avant et pendant le festival
- **Chalet Rock'n Toques du village Art Rock**
Place de la Résistance (devant la Poste)
Pendant le festival - Accès gratuit



ROCK'N TOQUES



GRANDE SCÈNE



BAR VIP
GRANDE SCÈNE



SCÈNE B



ESPACES VIP



LA PASSERELLE



LE VILLAGE :
SCÈNE DES
MUSICIENS DU MÉTRO



MUSÉE

Vendredi soir

PROGRAMMATION MUSICALE DE LA SCÈNE DU VILLAGE :

18H00 : 4 CAMINOS | 19H30 : CHLOÉ BREIT | 21H00 :

3 PLATS AU CHOIX

8€



Nicolas Adam La Vieille Tour ☼ & Johan Leclerre La Bella Donna



L'ARTRØCKTISSERIE

Veau Bretanin cuit entier à la broche au feu de bois, servi dans un pain pizza (aïoli de pommes de terre fumées, roquette, tomates bio).

En partenariat avec la Confédération Nationale des Bouchers

Benjamin Agu Manoir le Quatre Saisons



BANDERILLA

Brochette de volaille et chorizo, riz sauvage safrané, guacamole au piment d'Espelette.

Christophe Cheneaux & Gaëlle Leroux Caramel & Compagnie



EL GRINGO

Fajitas (galettes mexicaines), bœuf émincé aux herbes aromatiques, frijoles rojos, légumes de la Baie de Saint-Brieuc.

de 18h30 à 22h30

THE CAPTAINS

22H30 : MIU QUEIROZ

00H00 : MONKUTI

2 DESSERTS AU CHOIX

4€

Julia Fromentin Les Petits Gâteaux



GARDE LA PÊCHE !

Chou garni d'une ganache montée infusée à la verveine, crémeux pêche de vigne, confit abricot-pêche blanche et éclats crunchy au beurre du Vieux Bourg.

Jonathan Santré Desserts Events



APPLE BREIZH

Mousse pomme, pommes caramélisées, confiture de lait, crumble reconstitué.



Rock'n
TOQUES

Samedi midi

 PROGRAMMATION MUSICALE DE LA SCÈNE DU VILLAGE :

 12H00 : THE CAPTAINS

13H15 : LA MEULERIE

3 PLATS AU CHOIX

8€



Mathieu Aumont Aux Pesked ☘ & ADAPEI Les Nouelles



ENSEMBLE

Focaccia, tian de légumes, volaille label rouge grillée des Fermiers de l'Argoat, confiture aux épices et gingembre.

Christophe Cheneaux & Gaëlle Leroux Caramel & Compagnie



EL GRINGO

Fajitas (galettes mexicaines), bœuf émincé aux herbes aromatiques, frijoles rojos, légumes de la Baie de Saint-Brieuc.

Samira El Mir Pastilla Tempura



FISH'N ROLL ANDALOU

Rouleau croustillant à base de feuille de brick, cuit au four contenant une farce à base de cabillaud, crevettes vermicelles de soja, carotte, oignons, citron confit, fromages, herbes aromatiques et épices. Sauce fromage blanc et snack d'amandes aux épices rôties au four.

de 11h30 à 14h30

14H00 : MIU QUEIROZ

|

16H00 : CHLOÉ BREIT

2 DESSERTS AU CHOIX

4€

Serge Abalain Abalain Chocolaterie Pâtisserie



PÊCHES /FRAMBOISES

Parfum de violette, nougatine craquante.

Jonathan Santré Desserts Events



MOJI'TOQUE

Comptée de fraise, crémeux Mojito (citron vert, menthe, rhum, cassonade), chantilly mascarpone vanille.




Rock' n
TOQUES

Samedi soir

4 PLATS AU CHOIX

8€

 PROGRAMMATION MUSICALE DE LA SCÈNE DU VILLAGE :

 18H00 : NO MONEY KIDS

| 20H00 : MONKUTI

Nicolas Adam - La Vieille Tour ☼ & Charlie Winston



« RENDEZ-VOUS »

Bun Xa, rice noodles, crevettes, bouillon parfumé galanga, gingembre, citronnelle, ail, cacahuètes et pousses de soja.

Mathieu Aumont - Aux Pesked ☼ & ADAPEI Les Nouelles



ENSEMBLE

Focaccia, tian de légumes, volaille label rouge grillée des Fermiers de l'Argoat, confiture aux épices et gingembre.

Laurent Bacquer - La Cantine des Chefs



VO-FAST-GOOD

Quasi de veau, grenailles, aubergine et tomates confites au curry, yaourt grec à la coriandre.

SWING VEGGIE



Graines bio, aubergine aux herbes et épices, purée de courgette grillée, tomates confites, fromage frais avocat-Tabasco.

Kim Martin - Zen



CABILLAUD AUX AGRUMES FAÇON ZEN

Cabillaud aux herbes vietnamiennes, jus d'agrumes, sommités de chou-fleur et kumquats confits, servi avec un pain de riz violet.

de 18h30 à 22h30

22H00 : 4 CAMINOS

|

23H45 : NSDOS

2 DESSERTS AU CHOIX

4€

Gwenaël Lavigne - Ô Saveurs 🍷



TRANSPARENCE ACIDULÉE

Crèmeux citron, fraise vergeoise, ganache montée
chocolat blanc citron vert, cake citron, marmelade
pamplemousse, sponge cake thé vert matcha.

Serge Abalain - Abalain Chocolaterie Pâtisserie



FREIZH À DONF

Moelleux à l'amande, meringue légère à l'estragon.



Dimanche midi - Rock'n Brunch 8€

2 SERVICES : À 11H30 ET À 13H

 PROGRAMMATION MUSICALE DE LA SCÈNE DU VILLAGE :

 12H00 : CHLOÉ BREIT

| 13H15 : LA MEULERIE



Nicolas Adam - La Vieille Tour ☼ & Lionel Hénaff - Allium ☼



Asperges, pomelos, tomates confites et
sabayon à l'orange.

.....

Mathieu Aumont - Aux Pesked ☼



Salade d'herbes au blé noir et sa brochette de
volaille Yakitori.

.....

Mathieu Le Tinier - Hôtel-Restaurant de La Marne



Filet de thon mi-cuit au saté, condiment persil-gingembre,
makis de légumes au soja et wasabi.

3 plats + 3 fromages + 1 dessert + 1 boisson

14H00 : INITIAL BOUVIER BERNOIS

16H00 : 4 CAMINOS

Coopérative Vercors Lait



Fromages

Bleu du Vercors, Saint-Marcellin et Vercorais
accompagnés de noix de Grenoble
et de beurre le Vieux-Bourg

Gwenaël Lavigne - Ô Saveurs

Dessert

Chou craquelin, sablé breton sarrasin,
onctueux de caramel, crémeux violette,
confit fruits rouges

Lomik Cozian - Le P'tit Fausset

Boisson

« Pépin Sonnant » : jus de pomme pétillant bio.

Dimanche soir

4 PLATS AU CHOIX

8€

 Programmation musicale de la scène du Village :

 18H00 : MIU QUEIROZ

20H00 : MONKUTI

Gwenaël Lavigne - Ô Saveurs 



LE FOCACCI Ô

Comme une focaccia, bœuf de 15 heures, tzatziki fromage blanc pickels de légumes, condiment de tomates fumées et lard snacké.

Kim Martin - Zen



CABILLAUD AUX AGRUMES FAÇON ZEN

Cabillaud aux herbes vietnamiennes, jus d'agrumes, sommités de chou-fleur et kumquats confits, servi avec un pain de riz violet.

Mathieu Kergourlay - Château-Hôtel de Boisgeline



KIG'SALITOS

Roulés dans une galette de blé façon burritos, poitrine de porc confite et snaké, purée de carotte, fritons de porc grillés, condiment aux câpres, misouna et carotte rôtie.

Baptiste Denieul - Auberge Tiegezh 



PRINCE VEAUDOUX

Quasi de veau au beurre de roquette et purée de pomme de terre croustillante au Pesto.

de 18h30 à 22h30

22H00 : THE CAPTAINS

23H45 : NO MONEY KIDS

2 DESSERTS AU CHOIX

4€

Serge Abalain - Abalain Chocolaterie Pâtisserie



CHOCOLAT/FRUITS EXOTIQUES

Grand cru lacté, crémeux passion-yuzu.

Arnaud Troalic - Le Boulevard du Rêve



COQUELI FRAIZY

Marinade de fraises au combawa, nameleka de fraises et fleur de coquelicot, panacotta en nuage à la vanille de Tahiti et meringues croustillantes aux graines de kasha.



Les P'tits Creux

SAMEDI ET DIMANCHE DE 15H À 18H

4€

YOUENN ALLANO - LA CRÊPERIE DE YOUENN



GALETTE

LE « CHICK » C'EST CHIC

Champignon vin blanc, marinade blanc
de poulet, comté.

CRÊPE

T'AS LE LOOK COCO

Chocolat blanc, noix de coco, fraises.

Fans de cuisine ?

**Vous allez adorer
celles que nous
proposons !**



SAINT-BRIEUC
LANGUEUX

Ouvert du lundi au samedi



SAINT-BRIEUC
LANGUEUX

LEROY MERLIN
Espace commercial
22360 Langueux
02.96.52.42.10

www.leroymerlin.fr/st-brieuc



Rejoignez la communauté !

Un jour, un Caviste

3€

TOUS LES JOURS

CIDRE BIO
« Le P'tit Fausset »

JUS DE POMME BIO

ROCK'N BRUNCH
« Pépin Sonnant » : jus de pomme
pétillant bio



Lomik Cozian
Le P'tit Fausset



VENDREDI SOIR & SAMEDI

ROUGE

**AOP Minervois « Domaine
Benjamin Taillandier »
Cuvée Laguzelle**

Exceptionnellement souple
et délicate pour un vin si
méridional. Le Carignan et la
Syrah confèrent la gourman-
disse des arômes de fruits noirs
tandis que le cinsault révèle
la finesse.

**IGP Val de Loire
« La Pépie »**

Côt Côt fait le Malbec dans la
Loire. Et oui le fameux cépage
de Cahors change de nom et
de style pour offrir un rouge
friand rond et très volubile. Vin
naturel mais sans volatile.

BLANC

**AOP Alsace « Domaine
Burckel Jung » Swinele**
S'Winele veut dire le "petit
vin" en alsacien. Fraîcheur du
Sylvaner, souplesse du Pinot

Blanc, vivacité du Riesling et
finesse aromatique du Muscat.

**AOP Saint-Chinian
« Château Coujan »
Cuvée Bois joli**

Une rareté dans cette appella-
tion dominée par les rouges et
rosés. Cette cuvée associe la
chair du grenache complétée
par les épices et les fruits
exotiques de la Roussanne et
de la Rolle.

ROSÉ

**AOP Côtes de Provence
« Domaine Turenne »
Cuvée Camille**

Un rosé pâle et délicat mais
aussi complexe et long. Le cin-
sault dominant explique cette
finesse naturelle. Le grenache
et la syrah apportent des
arômes de fraise des bois et
de groseille.



François Charroy
L'Eau Rouge

de 11h30 à 22h30

DIMANCHE

ROUGE

AOP Ventoux

« Domaine Oncle Ernest » Le Petit Braquet 2018

Alexandre Roux, jeune vigneron, vinifie ses grenaches noir tout en finesse, soyeux et solaire typique de l'appellation.

AOP Corbières

« Château de Caraguilhes » Cochon Volant 2018

Un Corbière vinifié sur les terroirs de Boutenac, généreux et épicé il séduit par sa gourmandise.

BLANC

VDF « Domaine des Mael » Le Colombard 2018

Un vin blanc issu du cépage Colombard, notes de poire, pêche blanche, un équilibre parfait entre tonicité et douceur.

IGP d'Oc

« Domaine de Cavalier » Savignon Viognier 2018

Un assemblage maîtrisé de deux cépages très aromatiques, des notes d'agrumes, pamplemousses, quelle fraîcheur !

ROSÉ

VDF « Domaine La Chapelle Bérard » Le Rosé qui Claque sa Mère 2018

Jean Christophe Mauro est un vigneron proche de la nature, qui casse les codes sur la région Bordelaise. Son rosé allie terroir et modernité, finesse et gourmandise, quelle maîtrise sans souffre ajouté !



Nous garantissons des tomates cultivées sans pesticides puisque aucun traitement pesticide de synthèse n'est effectué sur le produit. Notre gamme sans pesticides est aujourd'hui le « porte-drapeau » d'une politique de production responsable initiée par la coopérative depuis plus de 35 ans. Un élevage d'insectes auxiliaires appelé « Savéol Nature » intégré à la coopérative. Une équipe de conseillers intégrés et spécialisés dans la protection des cultures, une transparence affirmée grâce aux visites proposées à la ferme aux insectes. Des engagements clairs en terme de production durable portés par les producteurs de la coopérative.

Fraises :

L'inimitable fraise Gariguet est la meilleure ambassadrice du raffinement gourmand à la française. Cueillies à maturité les fraises Savéol bénéficient de toutes les attentions et d'un conditionnement manuel.

Romain Paris
Au Fil du Vin





NICOLAS ET
SOLANGE ADAM
LA VIEILLE TOUR ✿

Les chefs du Collectif

Cette année, 20 chefs dont 4 étoilés, cuisinent au coeur de Saint-Brieuc pour la 12^e édition de Rock'N Toques. Accompagnés de leurs précieuses brigades et d'indispensables bénévoles, ils partagent une expérience culinaire avec le public gourmand et mélomane.

Découvrez chacun des chefs dans leur établissement.
Les membres du collectif accueillent chaque année des chefs du territoire et des régions voisines afin de partager leur savoir-faire.

«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 adresse briochine historique. En effet, cela fait plus de soixante ans que La Vieille Tour est un rendez-vous gastronomique. Il est décrit comme une sorte de restaurant retour de pêche par le chef Nicolas Adam. «Charmer les papilles autant que les yeux et faire plaisir», telle est la devise de ce chef, Normand d'origine, mais Breton de coeur...



Étoile Michelin



Bib Gourmand

75, rue de la Tour
22190 Plérin
02 96 33 10 30
www.la-vieille-tour.com



**BENJAMIN AGU
MANOIR LE
QUATRE SAISONS**

Entre terre et mer, Isabelle, Benjamin et Jean-Etienne ont uni leur savoir-faire en janvier 2017 dans un petit coin de paradis au cadre intimiste et chaleureux. Le restaurant est spécialisé dans la cuisine française traditionnelle. La cuisine de Benjamin est locale et savoureuse comme le ris de veau croustillant aux morilles, les nems choco-speculoos caramel au beurre salé... Le sourire, la convivialité et la bonne humeur sont les mots d'ordre du personnel du restaurant.

61, chemin des Courses
22 000 Saint-Brieuc
02 96 33 20 38
www.manoirquatreseasons.fr



**MATHIEU ET SOPHIE
AUMONT
AUX PESKED** ❀

La Bretagne, une terre d'inspiration que Mathieu affectionne viscéralement : coquilles Saint-Jacques de roches, ormeaux d'Erquy, poissons de nos côtes, légumes du maraîcher (de Plérin). La cuisine de Mathieu est l'expression du terroir et le goût passe avant tout ! Sophie vous propose des accords mets et vins travaillés avec justesse. Aux Pesked, c'est un esprit d'équipe et de passion où le chef et son second dressent les plats dans la salle. Mathieu, le chef parle de sa passion mieux que quiconque : « En tout, il faut chercher la générosité et la sincérité, c'est le sens de ma cuisine ».

59, rue du Légué
22 000 Saint-Brieuc
02 93 33 34 65
www.auxpesked.com



**LAURENT BACQUER
LA CANTINE DES CHEFS**

Laurent Bacquer, chef autodidacte et bouillonnant, a fait d'une crêperie rurale achetée en 1994 un joli bistrot reconnu des guides, puis un restaurant étoilé en 2012. Un peu plus tard, il décide que le goût sera aussi dans ses bouches en créant un concept de Fast-good La Cantine des Chefs, pour ne plus choisir entre manger vite et manger bien. Éplucher, tailler, mijoter, marier ... il n'a rien cédé de son savoir-faire de Chef même pour tous les p'tits repas du quotidien.

9, rue Amiral de la Grandière
29 000 Quimper
02 98 57 63 22
www.lacantinedeschefs.com

A photograph of two people, a man and a woman, both wearing dark clothing. The man on the left is holding a megaphone to his mouth, and the woman on the right is holding a small object near her face.

**CHRISTOPHE CHENEUX
& GAËLLE LEROUX
CAMEL&COMPAGNIE**

Bienvenue au restaurant, pizzeria, bar à vin, caviste de Gaëlle et Christophe. Ici, le menu se construit au rythme des saisons avec des produits frais, bio et locaux.

À la carte : un plat du jour, une carte de pizzas bien garnies, des vins bio 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
22 000 Saint-Brieuc
02 96 74 30 74
FB : @caramelcompagnie22

A photograph of a man with a beard, wearing a white shirt and dark apron, holding a knife in his right hand.

**BAPTISTE DENIEUL
AUBERGE TIEGEZH ✿**

Distinguée d'une étoile au guide Michelin, l'Auberge Tiegezh est un restaurant gastronomique près de la forêt de Brocéliande, en plein coeur de la Bretagne. Baptiste Denieul élabore le menu de l'Auberge Tiegezh avec beaucoup de créativité.

Il travaille le terroir avec une grande maîtrise, acquise auprès de chefs tels que Éric Fréchon, Jean-Marie Baudic ou encore Alain Ducasse. Loti dans une belle bâtisse bretonne rénovée, le restaurant de l'Auberge Tiegezh regorge de charme. On y passe un moment de partage et gourmandise.

17 Place de la Gare
56380 Guer
02 97 22 00 26
aubergetiegezh.fr

NOUVEAU

A photograph of a woman with glasses, wearing a dark long-sleeved top, holding a wooden bowl and a wooden spoon.

**SAMIRA EL MIR
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 !

48, avenue Loucheur
22 000 Saint-Brieuc
06 52 61 17 87
www.pastilla-tempura.fr

A black and white photograph of chef Lionel Hénaff. He is wearing glasses and a dark shirt, holding a long-handled knife in his right hand, looking upwards with an expressive face.

LIONEL HÉNAFF
ALLIUM ❁

Étoilé Michelin durant 12 années à la Roseraie de Bel Air à Pluguffan, Lionel Hénaff a obtenu une étoile en moins de 6 mois au restaurant l'Allium à Quimper.

Lionel est amoureux des produits locaux et de tous les produits de la mer. Il façonne une cuisine d'auteur, fraîche, naturelle, parfumée et inventive qui se décline sur un répertoire acidulé. Le mariage de saveur créé par le chef sublime les produits de la Bretagne qu'il aime tant.

88, boulevard de Créac'h Gwen
29 000 Quimper
02 98 10 11 48
restaurant-allium.fr

NOUVEAU

A black and white photograph of chef Mathieu Kergourlay. He is wearing a white chef's coat and holding a wooden plank with both hands, looking directly at the camera with a slight smile.

MATHIEU KERGOURLAY
CHÂTEAU-HÔTEL DE
BOISGELIN

Chef passionné et inventif, Mathieu Kergourlay a l'impertinence de la jeunesse. Étoilé au guide Michelin à 25 ans et prix du jeune talent Gault & Millau, il revendique un parcours prestigieux auprès des meilleurs : Nicolas Adam (La Vieille Tour), Jean Paul Abadie (l'Amphitryon), David Etcheverry (le Saison). Laisant derrière lui son étoile acquise au Manoir de Lan Kerellec à Trébeurden, il se lance un nouveau défi : contribuer à redonner au Château Restaurant Hôtel de Boisgelin tout son prestige en portant sa cuisine au niveau gastronomique.

Domaine de Boisgelin
22 290 Pléhédel
02 96 22 37 67
www.mathieu-kerourlay.com

A black and white photograph of chef Gwenael Lavigne. He is wearing a dark shirt and holding a long, thin object, possibly a piece of food or a tool, looking down at it intently.

GWENAËL LAVIGNE
Ô SAVEURS 🍷

Le restaurant Ô Saveurs de Marine et Gwenael Lavigne est un univers raffiné et chaleureux. Une salle à la décoration contemporaine et épurée qui invite à s'installer pour un instant gourmand. Dans ce paradis du goût, le chef révèle sa générosité et son inventivité. C'est une véritable effervescence pour les papilles que proposent les plats savoureux et de qualité de Ô Saveurs. Une belle expérience culinaire dans le respect des traditions gastronomiques françaises.

10, rue Jules Ferry
22 000 Saint-Brieuc
02 96 94 05 34
www.osaveurs-restaurant.com



JOHAN LECLERRE
LA BELLA DONNA

Johan est petit-fils et fils de pêcheurs. De cuisinier-marin pêcheurs même. Pour Johan, la vocation de cuisinier est née ainsi. Puis commence son parcours gastronomique chez : M. Cagna, Pierre Gagnaire, Jean Michel et Michel Lorain, Pierre et Michel Troisgros puis au Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco. En 1999, il est élu 8e Grand Chef de Demain guide Gault et Millau, en 2000, élu Chef de la région Poitou-Charentes, en 2007 Meilleur Ouvrier de France.

15, rue de la Chaîne
17 000 La Rochelle
05 46 50 51 98



MATHIEU LE TINIER
HÔTEL -RESTAURANT
DE LA MARNE

Mathieu a ouvert l'hôtel-restaurant de la Marne en 2011. Après plusieurs années de formation dans des maisons étoilées (Auberge Grand'Maison à Mûr-de-Bretagne, Le Martinez à Cannes, le Chabichou à Courchevel), le chef propose une table autour de plusieurs menus entre terre et mer. Sa cuisine inventive et pleine d'allant séduit autour de produits frais et locaux.

30, rue de la Marne
22 500 Paimpol
02 96 16 33 41
www.hoteldelamarne-paimpol.fr



KIM MARTIN
ZEN

Découvrez un concept unique : la cuisine bretonne asiatique. Kim est originaire de l'Asie du Sud-Est et Thierry de la baie d'Erquy. Elle aime faire partager son savoir-faire et son exotisme, lui est attaché à son terroir et aux richesses de la région bretonne. Ils cuisinent en duo et proposent un mélange raffiné de produits bretons aux saveurs asiatiques. C'est d'ailleurs dans un décor qui invite au voyage et à la sérénité que les gourmets peuvent déguster les plats du Zen.

9, boulevard Carnot
22 000 Saint-Brieuc
02 96 94 04 76
www.restaurant-zen22.fr



SERGE ABALAIN
ABALAIN PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE

Après un début de carrière en cuisine, notamment auprès de Lionel Hénaff à l'Allium, Serge Abalain s'oriente vers la pâtisserie. Il se forme auprès des Meilleurs Ouvriers de France et participe à divers concours professionnels dont le championnat de France en 2007. Il exerce ensuite pendant 11 ans au sein d'un établissement deux étoiles. À son retour en Bretagne, il ouvre sa propre boutique et reprend en 2015 une adresse réputée du centre-ville de Saint-Brieuc. Chocolats, macarons, pâtes de fruits s'ajoutent à la gamme de pâtisseries proposées au quotidien.

7, rue du Glais-Bizoin
22 000 Saint-Brieuc
02 96 33 32 63
www.abalain-chocolaterie.com



JULIA FROMENTIN
LES PETITS GÂTEAUX

Après avoir travaillé plusieurs années dans le secteur de la communication événementielle, Julia Fromentin décide de tout plaquer en 2012 pour se reformer. Armée de deux CAP, elle apprendra les métiers de pâtissier puis de chocolatier confiseur aux côtés d'Arnaud Troalic. En 2016, elle crée son entreprise de pâtisserie mobile « Les Petits Gâteaux ». Ses créations sont marquées par les saisons. Aujourd'hui elle fait découvrir à sa clientèle ses produits sur le marché de Saint-Brieuc le samedi matin et s'adresse également à une clientèle professionnelle pour des prestations sur mesure.

22 000 Saint-Brieuc
06 86 87 97 35
facebook : @lpgateaux



JONATHAN SANTRÉ
DESSERTS EVENTS

Après avoir connu Arras, Paris et la Corse, c'est la Bretagne que Jonathan Santré a choisie pour exprimer son talent. D'abord formé en boulangerie-pâtisserie, sa spécialisation en glace lui a permis de poursuivre l'aventure à Paris où il se perfectionne en sculpture sur glace. Fort de cette particularité et de 15 années d'expériences, Jonathan décide de créer Desserts Events en 2016. Implantée à Trégueux, la pâtisserie propose aux particuliers comme aux entreprises d'apporter gourmandise, exception et délice à tout événement.

06 52 70 43 66
www.dessertsevents.fr



ARNAUD TROALIC LE BOULEVARD DU RÊVE

La Pâtisserie Chocolaterie passionnée Arnaud depuis son plus jeune âge. Ses expériences professionnelles en France ou à l'étranger et le concours en Pâtisserie Chocolaterie lui ont permis de développer ses connaissances gustatives. Meilleur Chef Pâtissier de Polynésie Française 2012, Meilleur Chocolatier Breton 2007 ou encore Sélection Française du Championnat du Monde des Chocolatiers à Paris 2008. Arnaud est en recherche constante de nouvelles saveurs pour des créations toujours plus gourmandes.

4 rue François Jacob
22 190 Plérin
02 96 79 34 24
www.boulevarddureve.net



YOUENN ALLANO LA CRÊPERIE DE YOUENN

C'est à Languieux, dans une boutique ouverte en 2007, que Youenn Allano produit et vend ses galettes et crêpes à emporter. Derrière le comptoir, Youenn et son équipe s'activent autour des biligs. Ils préparent en direct les délices bretons, élaborés à partir de produits locaux; La clientèle observe chaque jour le savoir-faire nécessaire à la fabrication des galettes et crêpes. Après s'être formé aux côtés de Nicolas Adam à La Vieille Tour, Youenn apprend auprès de son père Gilles les secrets du savoir-faire familial. Aujourd'hui Youenn ravit les festivaliers en assurant les p'tits creux de l'après-midi.

39, rue de Rennes
22 360 Languieux
02 96 33 85 77
www.lacreperiedeyouenn.fr



Les cavistes

Les cavistes de Rock'N Toques sont des passionnés et s'attachent à faire découvrir des produits de qualité au public. Soucieux de proposer une diversité de vin, ils sélectionnent précieusement des cuvées de différentes régions viticoles.

Dans un esprit de convivialité, ils partagent leurs connaissances et échangent avec les festivaliers durant les trois jours de festivités.

A leur côté Lomik Cozian, producteur de cidre et de jus de pomme artisanaux certifiés agriculture biologique.



**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 cette l'exploitation familiale.

Les cidres et jus de pomme 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
22 230 Merdrignac
02 96 28 40 19
www.leptitfausset.com



**FRANÇOIS CHARROY
L'EAU ROUGE**

Après avoir suivi des formations de sommelier-caviste et une expérience au restaurant étoilé « Aux Pesked » à Saint-Brieuc, François Charroy ouvre l'Eau Rouge sur le port du Légué.

Cette cave à la lumineuse devanture rouge offre une large gamme de vins dont une belle sélection de cuvées issues de l'agriculture biologique et biodynamique.

L'équipe de l'Eau Rouge connaît chaque flacon présenté et offre de précieux conseils tant sur les vins que sur les spiritueux. Une escale au port du Légué à ne pas manquer pour trouver le breuvage idéal en toute occasion.

13, place de la Résistance
22 190 Plérin-sur-Mer
02 96 33 96 55
www.eau-rouge.fr



**ROMAIN PARIS
AU FIL DU VIN**

Créée en 2009 par Romain Paris, Au Fil du Vin compte aujourd'hui deux caves.

La sélection de vins est issue de tous horizons. Les spiritueux sont riches d'une grande collection de whiskeys et de rhums. L'équipe est composée de 9 cavistes diplômés, qui apportent de précieux conseils à la clientèle. Pour les amateurs, des journées de dégustations permettent d'approfondir ses connaissances. Au Fil du Vin propose également un service personnalisé aux entreprises ou aux particuliers grâce à du prêt de matériel ou à une sélection sur-mesure.

ZI la Ville Es Lan à Lamballe
02 96 31 37 77
ZI de Bellevue à Ploumagoar
02 96 40 11 06
www.aufilduvin-shop.com



PROGRAMMATION DES MUSICIENS DU MÉTRO ET D'ICI
CONCERTS GRATUITS - VILLAGE DU FESTIVAL



CHLOÉ BREIT

Chanteuse, multi-instrumentiste et originaire de Seine et Marne, Chloé Breit nous plonge dans son univers soul et hip hop à travers des lives percutants. Inspirée par les virtuoses de la sphère anglophone, allant de Amy Winehouse à Tom Misch, elle fait ses premières armes à Birmingham au Royaume-Uni, avant de jouer dans le métro parisien. Sur scène, elle dévoilera ses nouvelles compositions, portées par son timbre de voix particulier.

VENDREDI : 19h30-20h30
SAMEDI : 16h00-17h15
DIMANCHE : 12h00-13h15



MIU QUEIROZ

Née de parents brésiliens, Miu Queiroz grandit aux rythmes du jazz, de la samba et de la soul. De sa voix chaleureuse qui chante en anglais, elle pose ses titres sur des mélodies envoûtantes et des rythmiques entraînantes 100% « do Brasil ». Sur scène, entourée de musiciens talentueux et aussi membres de sa famille elle réchauffe les corps et les cœurs.

VENDREDI : 22h30-23h30
SAMEDI : 14h00-15h15
DIMANCHE : 18h00-19h15



MONKUTI

Comme son nom l'indique subtilement, Monkuti est la contraction de Monk et Kuti, symbolisant la volonté de réunir deux figures majeures de la musique du 20e siècle : Thelonious « Sphere » Monk et Fela « Anikulapo » Kuti et à travers eux, deux mouvements musicaux que sont le jazz et l'afrobeat. Composé d'instrumentistes de talents, la solidité du groove ainsi que la virtuosité des solistes confèrent à Monkuti une réputation de redoutable machine à faire danser les esprits et les corps.

VENDREDI : 00h00-01h00
SAMEDI : 20h00-21h15
DIMANCHE : 20h00-21h15



THE CAPTAINS

Cette formation originale en acoustique fait une belle place au violon de Sophie Christment et à la trompette ainsi qu'aux percus d'Alexis Gonzalez. Emmené par le chanteur-guitariste Simon Carrière, habitué de la musique en souterrain du métro parisien, l'ensemble est soutenu par une rythmique de choc avec Alexandre Charoy à la batterie et Youenn Audran à la basse. Une belle énergie communicative et une complicité qui fait plaisir à voir. A l'abordage !

VENDREDI : 21h00-22h00
SAMEDI : 12h00-13h15
DIMANCHE : 22h00-23h15



4 CAMINOS

Le quartet acoustique réunit de jeunes parisiens inspirés par la musique cubaine. Rythme endiablé, mélange de sons traditionnels et d'arrangements cubains modernes, 4 Caminos nous emmène directement à La Havane.

VENDREDI : 18h00-19h00
SAMEDI : 22h-23h15
DIMANCHE : 16h00-17h15



NSDOS

Producteur, danseur, hacker, musicien... une longue liste d'adjectifs pourraient être utilisés pour décrire NSDOS, savant fou 2.0. L'artiste, génie de la scène techno, imagine un nouvel ordre sonore et visuel, à l'aide d'outils technologiques, créant le lien entre machines et matières vivantes. Il collecte des données à partir d'observations de la nature et crée la musique de ces mouvements aléatoires, grâce à des dispositifs technologiques complexes. Sa musique est faite de nappes sonores et de rythmiques créées par des programmes informatiques. Un live époustoufflant, curieux et exceptionnel.

SAMEDI : 23h45-01h00



INITIALS BOUVIER BERNOIS

Le quartet souffle un vent de fraîcheur sur la scène musicale rennaise : aux guitares électriques rugissantes, ces charmants jeunes hommes préfèrent l'élégance d'un orgue virevoltant, la délicatesse d'instruments à vents, le murmure d'une voix chaude et satinée. Plus qu'une promesse de fantaisie, Pierre Moissard, Thibaud Merle, Léo Le Roux et Valentin Prezelin promeuvent une curiosité pour plusieurs genres musicaux, du modern jazz à l'exotica, en passant par la soul et le rythm and blues.

DIMANCHE : 14h00-15h15



NO MONEY KIDS

Pas d'arrangements gadgets ni de concepts bling-bling, mais du rock qui cingle. Les No Money Kids le scandent dans leurs refrains : ils ne feront pas de manières. Shuffle blues, guitares rageuses et nappes électro, décor lo-fi et esthétique vintage, le duo parisien taille dans l'os, de manière animale et polisse ses pépites à la sueur. Sur scène, entre vapeurs caniculaires et brumes électriques, les riffs endiablés se mêlent à un rythme dément, l'énergie est folle, le rapport au public frontal, pour un résultat hargneux et intense.

SAMEDI : 18h00-19h15
DIMANCHE : 23h45-01h00



LA MEULERIE

DJ set du collectif briochin de passionnés de musiques électroniques les samedi et dimanche de 13h15 à 14h sur la Scène du Village.

SAMEDI : 13h15-14h00
DIMANCHE : 13h15-14h00



La société IGC 22, spécialiste de la cuisine professionnelle, s'associe à Rock'n Toques pour proposer aux chefs une installation éphémère de matériel performant, innovant et de qualité, grâce à son partenaire leader dans le monde : Rational. L'entreprise, acteur du pays briochin, propose ses services de vente, de montage, de dépannage et de maintenance aux collectivités, aux restaurateurs, aux artisans des métiers de la bouche, aux GMS ...

« Désireux de s'impliquer dans cette manifestation culturelle et culinaire, c'est avec enthousiasme que nous lui apportons notre savoir-faire. »

> IGC 22 - CAP Entreprises 2
rue de la Croix Denis, 22950 Trégueux | 02 96 76 63 49



Grossiste de proximité au service de la restauration indépendante construit sa croissance sur des valeurs faites de développement durable et sur sa responsabilité sociétale d'entreprise.

Conscient de son impact sur le secteur des métiers de la bouche, METRO accompagne ses clients dans leur engagement local. C'est pourquoi il est, depuis la première édition en 2008, aux côtés des Chefs de Rock'n Toques en tant que fournisseur officiel en soutien logistique. Outre la mise à disposition de matériel de cuisine, de cuisson et de service, il assure l'approvisionnement de nombreux produits alimentaires de l'espace gastronomique dans le respect d'une démarche de développement durable.

Engagé et responsable, METRO soutient également le patrimoine gastronomique de la région et milite pour la reconnaissance d'un territoire gourmand en Baie de Saint-Brieuc.

> 16, rue Ampère, 22000 Saint-Brieuc | 02 96 68 65 13

Merci à tous nos partenaires

Pour plus d'informations sur leur activité : rockntoques.fr/espaces-dedies/nos-partenaires

GRANDS SPONSORS OFFICIELS 2019



SPONSOR OFFICIEL 2019



NOTRE PARTENAIRE
FRAISES & TOMATES



NOTRE PARTENAIRE FROMAGES



EN DUO AVEC
MATHIEU AUMONT :



NOS PARTENAIRES VIANDES ET POISSONS



NOS PARTENAIRES DESSERTS & PRODUITS LAITIERS



NOTRE PARTENAIRE PRODUITS BIO

NOTRE PARTENAIRE HERBES AROMATIQUES



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Merci également à : Breizh'n Magic, Sacha Drouart,
Recto Versow, Selfizee, La Cité du Goût et au Novotel.



Marie Morin

— Une histoire de desserts —



www.marie-morin.fr



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr